DOLCI REGIONALI | **ARROSTI** & CO. | **OSTRICHE** DA CHEF | **VODKA** REVIVAL

FOOD & WINE ITALIA

FOODANDWINEITALIA.COM

THE Festive ISSUE

SPECIALE
FOOD & WINE AWARDS 2023
TUTTI I PREMIATI

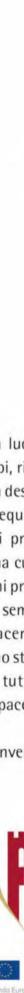
Tarte Tatin con mele cotogne allo zenzero (ricetta a pag. 40)

POSTE ITALIANE S.P.A. – SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE – D.L. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART.1, COMMA 1 C/RM/40/2018

9 772612 020004 40001

6,50 €

60+
IDEE REGALO PER NATALE

DICEMBRE 2023-GENNAIO 2024
BIMESTRALE D.P.I. 13/12/2023 • NUMERO 1 • ANNO VI
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

Editoriale

C'**È POCO DA FESTEGGIARE,** potrebbe obiettare qualcuno leggendo il titolo del nostro nuovo numero. Non vogliamo ignorare le tante tragedie alle porte di casa nostra ma crediamo al tempo stesso che si possa legittimamente – e senza ipocrisia – aver voglia di ristoro (nel significato latino del termine), e la cucina è la panacea per eccellenza.

Dunque celebriamo ancora una volta il desiderio di stare insieme e di condividere gesti, sapori e tradizioni. E anche doni, naturalmente a tema enogastronomico. Se ancora siete indecisi, ecco oltre 60 idee che abbiamo scelto per voi, dagli spumanti ai soft drinks, dai libri ai panettoni d'autore. Seguiteci in un giro d'Italia – narrato da Luciana Squadrilli e fotografato da Alberto Blasetti – alla scoperta dei dolci tipici regionali, a volte misconosciuti, tenuti in vita dalla passione e dalla sapienza di grandi artigiani e pasticceri: conoscete la Pitta 'mpigliata, il Pan dell'Orso o la Pizza Sette Sfoglie? Troverete anche sei piatti speciali per queste feste che svelano tutti i segreti dell'arrosto, dalla picanha con burro al pepe rosa alla galantina di tacchino con radicchio, noci e speck. Ma sono tanti i temi culinari che potete esplorare tra le pagine: le ostriche cotte secondo le ricette dei grandi chef, i perfetti popcorn da preparare a casa, i cocktail a base vodka (sì, è tornata!), i vini giusti da abbinare alle tante portate dei vostri commensali e, naturalmente, la deliziosa Tarte Tatin con mele cotogne allo zenzero che brilla in copertina.

La ricerca delle proprie radici finisce sempre per essere la scoperta dell'altro che è in noi

Last but not least, c'è un ampio e doveroso speciale dedicato alla quarta edizione dei Food&Wine Italia Awards, andata in scena qualche giorno fa alla Casa del Cinema di Roma: anche quest'anno abbiamo premiato il talento, la creatività, l'innovazione e la responsabilità sociale nell'enogastronomia italiana. Sono riconoscimenti veri, diversi, dettati unicamente dal merito dei professionisti e dal valore dei progetti che valutiamo: è questo il complimento che ci ha resi più orgogliosi. Insieme alla consapevolezza del crescente successo di questo appuntamento, che anno dopo anno chiama a raccolta una comunità di amici e colleghi che hanno voglia di ritrovarsi e confrontarsi, in un clima di amicizia e rispetto. Lasciamo la parola a tutti i premiati e ascoltiamo insieme le loro storie.

Io e tutta la redazione di Food&Wine Italia vi auguriamo il miglior Natale possibile, sulle note della nostra nuova playlist.

Ci vediamo nel 2024.

FEDERICO DE CESARE VIOLA
DIRETTORE RESPONSABILE
fededecesareviola

In questo numero

FOTO: ALBERTO BLASETTI

IN COPERTINA foto di VICTOR PROTASIO

Da sinistra, in senso orario. I cocktail delle feste; il panettone al limoncello di Antonino Cannavacciuolo; il sorbetto d'ostrica di Gianfranco Pascucci; il "Pizza Hut" sull'isola di Bequia; i Ravioli di porcini e consommé di gallina con il tartufo nero Selezione Savini Tartufi di Claudio Mengoni, Borgo San Jacopo, ristorante premiato per la Valorizzazione del Tartufo ai Food&Wine Italia Awards 2023.

Leggi, assaggia e... ascolta

Inquadra il QR Code e accedi alla nostra playlist sinestetica su Spotify

01. WISHLIST
Pearl Jam

02. MERRY CHRISTMAS
Ramones

03. AMERICAN PIE
Don McLean

04. NATALE ALLO ZENZERO
Elio e le Storie Tese

05. CELEBRATION
Kool & The Gang

06. POUR SOME SUGAR ON ME
Def Leppard

07. NATALE
Francesco De Gregori

08. OYSTERS
Tori Amos

09. POR UNA CABEZA
(Scent of a Woman soundtrack)
The Tango Project

10. HAPPY XMAS (WAR IS OVER)
John Lennon, Yōko Ono

DICEMBRE 2023-GENNAIO 2024 - ANNO VI - NUMERO 1

DIRETTORE RESPONSABILE
Federico De Cesare Viola
f.decesareviola@foodandwineitalia.com

SENIOR EDITOR Luciana Squadrilli
DIGITAL EDITOR Andrea Martina Di Lena
ASSISTANT EDITOR Leonardo Samarelli

ART DIRECTOR Francesco Morini

REDAZIONE
SEDE viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
TELEFONO +39 06 64007432
EMAIL redazione@foodandwineitalia.com

HANNO COLLABORATO
Betsy Andrews, Alberto Blasetti, Marco Bolasco, Benedetta Canale, Federica Carr, Jennifer Causey, Silvia D'Avola, Greg DuPree, Danilo Giaffreda, Paige Grandjean, Emiliano Gucci, Kelsey Hansen, Frederick Hardy II, Kristen Hartke, Morgan Hunt Glaze, Ray Isle, Gaia Lochetti, Giambattista Marchetto, Victor Protasio, Amelia Schwartz, Lucy Simon, Amy Thielen.

FOOD&WINE USA

EDITOR-IN-CHIEF Hunter Lewis
DEPUTY EDITOR Melanie Hansche
CREATIVE DIRECTOR Winslow Taft
PHOTO DIRECTOR Tori Katherman

DOTDASH MEREDITH INTERNATIONAL

VP, BUSINESS & STRATEGY Joy Evans
EXECUTIVE DIRECTOR Paul Ordoñez
ASSISTANT MANAGER Angelica Cruz

EDIZIONE ITALIANA

EDITORE
We Inform srl
SEDE LEGALE via Cornelio Celso 9 - 00161 Roma
SEDE OPERATIVA viale Regina Margherita 290 - 00198 Roma
PEC magentamedia@legalmail.it
CONTATTI amministrazione@weinform.it

CEO
Leonardo Donato
leonardo.donato@weinform.it

DIRETTORE EDITORIALE
Emanuele Bevilacqua
emanuele.bevilacqua@weinform.it

RESPONSABILE EVENTI
Dea Callipo
dea.callipo@weinform.it

CONCESSIONARIO WINE
Alberto Giraudo
alberto@winemedia.it +39 347 8930930

STAMPA
Arti Grafiche Boccia Spa
Via Tiberio Claudio Felice 7
84131 Salerno

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA E L'ESTERO
Press-di S.r.l. - Distribuzione Stampa e Multimedia
Via Mondadori, 1 - Segrate (Milano) 20090

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 4/2018 DEL 10.01.2018
Iscritta al Registro degli Operatori di Comunicazione in data 02/02/2018 con numero 30935

OBSESSIONS

LE SCELTE DELLA REDAZIONE

Make It Pop
La guida definitiva per fare i popcorn a casa.

di Amelia Schwartz

prodotto da AMELIA SCHWARTZ *foto di* KELSEY HANSEN

FOOD STYLING: LAUREN MCANELLY; PROP STYLING: JOSEPH WANEK

L'ESTETICA GENTILE DEL SUPERFLUO

Mai scontata e uguale a se stessa è la vetrina di **Zucchero X Fabrizio Fiorani** al W Rome, uno degli indirizzi più interessanti e divertenti dell'hôtellerie romana (non a caso premiato come Miglior esperienza enogastronomica in hotel ai Food&Wine Italia Awards 2023). L'ultima dolcissima novità? Ha la forma di una brioche ricoperta di popcorn. L'eclettico pastry chef si è ispirato a una ricetta rustica, ovvero la polenta dolce, interpretandola come la pasticceria italiana contemporanea comanda. Per restare fedeli alla versione originale, nell'impasto c'è farina di mais fioretto mentre la crosta ha il sapore dei popcorn (del resto non c'è niente di più necessario del superfluo, no?). Il caramello salato ha un unico problema: crea dipendenza.
gianorestaurant.com

PROFUMO DI NATALE

Da **Mon Sciù**, piccola pasticceria napoletana con accento francese, accanto a deliziosi choux multigusto, raffinate monoporzioni, tavolette di cioccolato e biscotti dolci e salati, Chiara Cianciaruso prepara anche i popcorn caramellati. In questo caso guarda agli States, saltandoli nell'olio per farli scoppiare e rivestendoli di un caramello leggero. Il tocco della pastry chef è nell'aggiunta del pisto, il mix di spezie – cannella, chiodi di garofano noce moscata e altre – che profuma i dolci natalizi partenopei, dai mustaccioli ai roccocò. Così, il popcorn prende un inedito profumo di Natale: buonissimo da sgranocchiare, completa con un tocco croccante e speziato la cioccolata in tazza con la panna.
monsciu.com

STAR DELLE SERATE AL CINEMA o davanti alla televisione, i popcorn possono assumere un tocco diverso e intrigante e aggiungere un elemento divertente e croccante a dolci, piatti e bevande. Prendete esempio da chef e pasticceri, rivestendoli di caramello o spezie e usandoli come ingredienti speciali. L'importante è partire da "chicchi" di qualità, non OGM, che siano semplici o arricchiti da inediti sapori dolci e salati, pronti a diffondere i loro aromi inebrianti per uno snack diverso dal solito.
–A cura della redazione

I popcorn completano dessert e bevande in tazza per dare un tocco speciale alle creazioni dei pasticceri ma anche a divertenti preparazioni casalinghe.

UNO TIRA L'ALTRO

Per chi ha voglia di frivolezza a tavola, il fine pasto di **142 Restaurant** a Milano è più divertente che mai. Tra gli evergreen di Nello Barbieri e Chiara Orrù ci sono i bon bon di mais e caramello ricoperti di cioccolato gianduia che vengono serviti su una montagna di popcorn caramellati e salati. Un dessert che nasce da un'immaginazione prolifica ed è entrato di diritto tra i piatti più instagrammabili del locale di Sara Ciciriello: un inno alla condivisione. Da ordinare anche solo per la curiosità di mangiare i popcorn dalla scatola perché, come al cinema, sono ormai parte dell'esperienza, in questo caso gastronomica.
142.restaurant

DA DIVANO E MADE IN ITALY

Un appetizer di qualità, ideato da Fun Food Italia e realizzato con mais naturale e sostenibile, perfetto per accompagnare una serata in stile Netflix o da abbinare con un calice di bollicine. La linea **Popcorn Gold Premium** racchiude nel barattolo – studiato con apposita chiusura ermetica e con una shelf life che ne preserva l'aroma anche dopo diversi giorni – un prodotto artigianale e senza glutine che si declina in 10 sfiziose varianti: dall'essenziale gusto salato al più iconico abbinamento al caramello; dall'inusuale gusto pizza alle due novità che sanno di tartufo e aceto balsamico.
funfooditalia.com

LA GUIDA DI F&W PER FARE I POPCORN

Scegliete la cottura preferita

Nel forno a microonde
Mescolate bene ¼ di tazza di chicchi di mais con un cucchiaio di olio (vedi box) in una ciotola adatta al forno a microonde. Coprite con un coperchio o un piatto adatto al microonde. Cuocete tra i 3 e 5 minuti a seconda dello spessore del recipiente. Rimuovete con attenzione il coperchio o il piatto caldo e consumate i popcorn direttamente dalla ciotola.

Sul fornello
Riscaldate un cucchiaio di olio in una pentola di media grandezza dal fondo spesso, a fiamma vivace. Per verificare che l'olio sia pronto, mettete 3 chicchi di mais nella pentola e agitatela delicatamente. Aspettate che si aprano, e poi rimuoveteli. Versate ¼ di tazza di chicchi di mais nella pentola. Coprite e agitate per 10-15 secondi. Moderate la fiamma e cuocete fino a che gli intervalli tra gli scoppiettii sono di almeno 5 secondi, e quasi tutti i chicchi sono aperti. Rimuovete dal fuoco; trasferite immediatamente in una scodella e servite.

La nostra pentola preferita

Whirley-Pop Stovetop Popcorn Popper
Tra le diverse macchine per popcorn messe al vaglio dai nostri collaudatori, questa ha superato i test a pieni voti. «Questa macchina per popcorn a manovella, da usare sul fornello, permette di ottenere popcorn cotti alla perfezione senza lasciare chicchi chiusi», nota Dana Fouchia, senior commerce editor. «Nonostante sia piuttosto classica, ci è piaciuto il modo in cui hanno rinnovato la pentola: il colore cambia da rosso a giallo quando l'alluminio si riscalda, quindi si sa immediatamente quando i popcorn sono pronti». *whirleypopshop.com*

Scegliete bene i grassi

I grassi (oli, in questo caso) con un elevato punto di fumo aiutano a far aprire i chicchi di mais senza difficoltà su una fiamma medio-alta.

Tutto ciò che ha un punto di fumo sotto i 180°C rischia di bruciare troppo velocemente e dovrebbe essere usato solo per insaporire i popcorn una volta cotti.

I grassi con un punto di fumo medio (da 180°C a 210°C) possono essere usati sia per condire che per cuocere i popcorn – ma in questo caso meglio mantenere la fiamma bassa.

COURTESY OF WABASH VALLEY FARMS

illustrazioni di LUCY ENGELMAN

Aggiungete i condimenti ideali

«Lievito alimentare (in abbondanza!), burro fuso, un bel pizzico di sale kosher e qualche macinata di pepe nero. È una combinazione saporita, deliziosamente umami»
—KAREN SHIMIZU, EXECUTIVE EDITOR

«A me piace un sacco aggiungere ai miei popcorn un po' di olio piccante Hot Boi Chile, per poi guarnirli con qualche goccia di succo di lime. Semplici, vivaci e deliziosi, dal gusto speziato!»
—ALEXANDRA DOMRONGCHAI EDITORIAL FELLOW

«La gente si sconvolge quando tiro fuori un condimento a base di peperoncino messicano (tipo la Valentina Hot Sauce) e ci innaffio i miei popcorn, ma per me non c'è niente di più naturale»
—SAM GUTIERREZ, SENIOR SOCIAL MEDIA EDITOR

«Mi piace rosolare semi di cumino, semi di mostarda gialli, polvere di peperoncino, polvere d'aglio, foglie di curry e arachidi salate nel ghee, per poi condirci i popcorn»
—CHANDRA RAM, ASSOCIATE EDITORIAL DIRECTOR, FOOD

«Il popcorn è la tela ideale per dipingere sogni in cacio e pepe. Grattate del pecorino sui chicchi chiusi. Poi grattugiatene ancora una volta aperti per un'esperienza sensoriale pazzesca»
—KAT KINSMAN, EXECUTIVE FEATURES EDITOR

Da sinistra, in senso orario. Una panoramica dall'alto di Villa Maria a Negrar; le botti dove affina il vino di Casa Sartori; una loro bottiglia di Corte Brà Amarone della Valpolicella Classico Riserva 2016.

ADVERTORIAL SECTION

Casa Sartori, viticoltori della Valpolicella dal 1898

Dall'acquisto di Villa Maria alle potenzialità espressive dello storico vigneto Corte Brà che dà il nome all'Amarone, il vino portabandiera dell'azienda.

Quando si ha la fortuna di nascere in una zona particolarmente vocata per il vino come la Valpolicella, l'obiettivo di un buon viticoltore è lasciare che le uve esprimano nel calice l'autenticità del territorio di origine. Una mission che dal 1898 è sacra per la famiglia veronese Sartori – l'unica che porta nel marchio la statua di Cangrande della Scala, il simbolo della città –, giunta oggi alla quarta generazione di un'azienda innamorata della propria terra e costantemente spinta dalla volontà di valorizzarla al meglio. La produzione di Casa Sartori non si limita al terroir della Valpolicella Classica, ma si estende anche alle altre Doc veronesi, spingendosi fino alle sponde del Lago di Garda. Ma è proprio nella denominazione della provincia veneta che viene prodotto l'Amarone della Valpolicella Classico Riserva Corte Brà, che prende il nome dall'omonimo vigneto-culla sin dalla prima uscita nel 1991.

Questa parcella di soli cinque ettari di vigna viene coltivata quasi interamente nel parco di Villa Maria, una tenuta seicentesca acquistata nel 1924 da Pietro Sartori e che per quasi un secolo è stata la residenza privata della famiglia, oltre al quartier generale dell'azienda. Le uve del podere Corte Brà – dopo il loro consueto appassimento per tre mesi e un periodo di maturazione in legno per cinque anni – affinano ulteriormente in bottiglia per almeno sei mesi prima di uscire sul mercato per una produzione che, a seconda delle annate, garantisce circa 12mila bottiglie a ogni vendemmia. Un Amarone elegante dal bouquet ampio e complesso, fedele a una cifra stilistica tradizionale caratterizzata da una gradazione alcolica e da un residuo zuccherino mai eccessivi.

Accanto alla villa – aperta anche al pubblico – si snoda la cantina dove si possono ammirare le diverse fasi di maturazione del vino: dall'appassimento alla vinificazione in acciaio fino alle antiche vasche di cemento che ospitano i grandi rossi; nelle librerie storiche è invece possibile scorgere le migliori annate andando indietro nel tempo fino al 1961. Il percorso si conclude con la visita al moderno wine shop alimentato solamente da fonti di energia rinnovabili, che ha preso il posto dell'antica portineria del custode.

casasartori1898.it

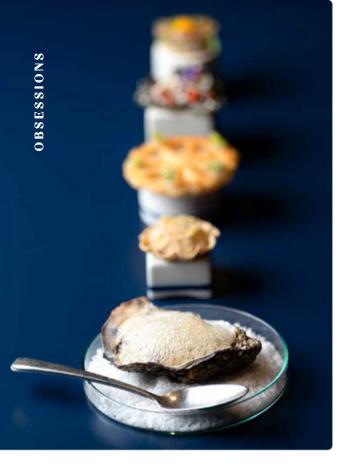
SARTORI DI VERONA

Il Sorbetto di ostrica e alghe di Gianfranco Pascucci da Pascucci al Porticciolo.

FOTO: LIDO VANNUCCHI

OSTRICHE

Chi la vuole cotta. Cosa accade quando gli chef mettono le mani sui molluschi più pregiati e li utilizzano come ingredienti di piatti dolci e salati?

di Luciana Squadrilli

Da sinistra. L'ostrica con burro nocciola di Emanuele Scarello da Agli Amici; L'ostrica con olio di lentisco e colatura di melanzana ossidata di Marco Ambrosino da Sustanza.

SI ORDINANO SOLITAMENTE A MULTIPLI DI TRE, vanno servite nel guscio possibilmente su del ghiaccio tritato e, secondo i puristi, senza nessun'aggiunta, lasciando che la polpa e il liquido del mollusco pervadano il palato per qualche secondo prima di masticare. Tuttavia, in Italia molti amano aggiungere un goccio di limone mentre in Francia è abitudine accompagnarle con dello scalogno marinato nell'aceto. Quasi tutti, perlomeno nei Paesi mediterranei, concordano però che il modo migliore per mangiare le ostriche sia da crude e perlopiù "assolute", cogliendo le sfumature di varietà e calibri. Sempre più chef adottano però il pregiato bivalve come ingrediente per ricette più complesse, o ne fanno persino dei dessert.

Nasce dalle esperienze all'estero l'attitudine a lavorare le ostriche di Sara Scarsella e Matteo Compagnucci, Best Chef Under 35 ai Food&Wine Italia Awards 2023. «In Inghilterra aprivo almeno 50 ostriche a servizio, e venivano quasi tutte cotte, spesso fritte o accompagnate da salse importanti – racconta Scarsella –. Noi non amiamo inserire troppi ingredienti per non sovraccaricare un prodotto già molto interessante di per sé. Vogliamo esaltare il gusto dell'ostrica, che per me è come mangiare il mare». Da Sintesi propongono spesso la squisita Ostrica affumicata, rafano, pino mugo e sedano crudo (ricetta nella pagina accanto) in cui una Gillardeau n. 2 – grossa e carnosa, scelta in un calibro maggiore per compensare la perdita di volume – viene leggermente affumicata e accompagnata da note cremose e balsamiche che la rendono ideale nei mesi freddi. Anche Marco Ambrosino – da Sustanza, il locale napoletano premiato per il Best Interior Design ai F&W Italia Awards 2023 – sceglie di cuocere le ostriche Kys Marine (allevate in Normandia nei sacchi appesi che, comprimendole, ne fanno ispessire la polpa), in due step: prima le sbollenta velocemente, concentrando i succhi nel guscio e gonfiandosi; poi, una volta aperte, le glassa con il lievito di birra e le griglia, accompagnandole con olio di lentisco e colatura di melanzana ossidata, vale a dire l'acqua di scolo delle melanzane fatta maturare per un anno in un contenitore scolmo, fino a raggiungere un risultato che ricorda un mix di salsa di soia e Marsala. «Servo le ostriche sempre cotte, mi piace proporre piatti in cui ci sia un passaggio "umano" e non una semplice selezione di prodotti», spiega. Emanuele Scarello, al bistellato Agli Amici 1887 di Godia, predilige le Tarbouriech, "le perle del Po" allevate nell'habitat lagunare della Sacca degli Scardovari, a Rovigo: polpose e dalle note iodate e nocciolate. E anche lo chef friulano non esita a usare il calore. «La Tarbouriech ha un frutto importante e una delicatezza straordinaria. Mi piace potenziarne il gusto di nocciola, ripassandole in un burro chiarificato con una foglia di salvia che dà un'aromaticità ancora più ricca». Così in inverno le serve su una composta di mandarino cui aggiunge senape e aceto, affiancando una lieve acidità alla rotondità della polpa. Mentre in estate ama aprire il percorso degustazione con una variante fresca, come nell'Ostrica con gelato di patata e salsa di aglio orsino.

«Per me, l'ostrica è il frutto di mare perfetto, ha in sé dolcezza, sapidità, masticabilità, grassezza. Per cui preferisco lasciarle il più possibile intatte ed esaltare il grande lavoro che hanno fatto i produttori», spiega invece Gianfranco Pascucci. A Fiumicino le inserisce spesso e volentieri nel menu semplicemente scolandole e aggiungendo pochi altri sapori a esaltarne gusto e texture, come in quella con sorbetto di mela e basilico. Ma da Pascucci al Porticciolo le ostriche irlandesi – meno dolci e grasse, con una nota marina che ricorda le alghe – diventano anche protagoniste del dessert: dal delizioso Sorbetto di alghe, limone e ostrica, in cui il mollusco ghiacciato viene lavorato nel Pacojet diventando una crema, rafforzata da qualche pezzetto di polpa cruda, poi ricoperta da un sorbetto di limone e da un gel di alghe wakame candite (unica nota dolce del piatto), alla nuova proposta in cui un'ostrica più dolce e grassa – come la Claire francese o la Tarbouriech – è accompagnata dalla granita di cioccolato bianco e completata dalla nota piccante del tabasco verde e da quella acidula dell'acetosella.

FOTO: FABRICE GALLINA; ANDREA DI LORENZO; ALESSANDRA FARINELLI

Ostrica affumicata, rafano, pino mugo e sedano crudo

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 30 MINUTI, PIÙ UNA NOTTE PER L'INFUSIONE
DOSI PER: 4 PERSONE

Per esaltare le pregiate ostriche francesi, Sara Scarsella e Matteo Compagnucci partono da un'affumicatura delicata che la non le cuoce del tutto ma le lascia umide e morbide, dando maggiore profondità e smussandone la consistenza un po' viscida che infastidisce qualcuno. La cremosità pungente della salsa al rafano, dalla balsamicità del pino mugo e dalla texture croccante e fresca del sedano ne fanno un piatto ricco e delizioso.

PER LA MAIONESE AL RAFANO

50 g di latte
10 g di rafano fresco
100 g di olio di semi

PER L'OLIO DI PINO MUGO

100 g di pino mugo (aghi)
200 g di olio di semi

PER LE OSTRICHE

2 coste di sedano
4 ostriche Gillardeau

PER COMPLETARE IL PIATTO

Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale q.b.
Pepe q.b.

1. Per la maionese al rafano: la sera prima mettete il latte in infusione con il rafano fresco grattugiato. Lasciate tutta la notte in frigo a riposare. Il giorno dopo filtrate il latte ed emulsionatelo con un frullatore a immersione aggiungendo l'olio di semi (100 g) a filo fino a ottenere una maionese.

2. Per l'olio al pino mugo: il giorno prima pulite gli aghi, sbollentateli in acqua e raffreddateli. Frullate nel Bimby o in un robot da cucina con l'olio di semi. Riponete in un pentolino e portate a 95° C per qualche minuto. Poi levate dal fuoco, mettete il composto in un contenitore e lasciate riposare in frigo per una notte. Il giorno dopo filtrate con un colino, riponete in una pipetta di precisione e conservate fino all'utilizzo**.**

3. Per le ostriche: tagliate il sedano a losanga sottile e conservatelo in acqua e ghiaccio per mantenerne la croccantezza.

4. Aprite l'ostrica con attenzione, prelevatela dal guscio e scottatela sulla brace facendo attenzione a mantenerla sempre morbida. Cuocete 1 minuto per lato.

5. Sistemate sul fondo di ciascun piatto la maionese di rafano. Poggiatevi sopra l'ostrica scottata e tagliata in 4 pezzi e guarnite con il sedano condito con olio extravergine d'oliva, sale e pepe. Infine, con l'aiuto di una pipetta, aggiungete qualche goccia di olio al pino mugo.
–SARA SCARSELLA E MATTEO COMPAGNUCCI, SINTESI, ARICCIA (ROMA)

Wishlist

La vetrina di Natale

Bollicine per brindisi speciali, ***libri*** a tema food, gli ***spirits*** più originali, conserve e kit da tenere ***in dispensa***. ***Dolci*** lievitati con tocco d'autore, ***vini*** da stappare o conservare in cantina, bevande e infusi per chi ama i ***soft drink***, ***accessori & Co.*** in cui il design sposa il gusto. Ecco la nostra selezione di regali da mettere sotto l'albero o da portare subito in tavola.

a cura di Leonardo Samarelli e Luciana Squadrilli

Bollicine

Per brindisi speciali, con etichette di prestigio tra Italia e Francia:
dagli Champagne d'annata alle limited edition dalla Franciacorta, e oltre.

IN VETRINA

BERLUCCHI '61 NATURE
Tre annate speciali (2009, 2010, 2011) per un Natale ricco di brindisi: questa bollicina è l'essenza della filosofia del Metodo Classico della famiglia Ziliani. Una bottiglia limited edition iconica, entusiasmante e dall'alto tasso natalizio.

1. MONSUPELLO BRUT PINOT NERO
Benvenuti nella regione dell'Oltrepò Pavese, dove la passione per il vino si respira e si coltiva 365 giorni all'anno. In questa terra dedita all'uva pinot nero, l'Azienda Agricola Monsupello predilige basse rese per ettaro e vendemmie manuali. Il risultato? Un prodotto da scoprire.

2.DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013
Un nome conosciuto e apprezzato in tutto il mondo dai gourmand che hanno voglia di godersi, con tutto il tempo necessario, un buon calice di Champagne, magari con un'ostrica Regal. L'assemblaggio del millesimo 2013, dopo quasi dieci anni di evoluzione, garantisce eleganza e classicità assoluta.

3. CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE
Una maison con quasi tre secoli di storia che si distingue per la sua audacia e per il suo spirito innovatore. Un'etichetta dal profilo elegante e raffinato per chi vuole condividere con familiari e amici un brindisi dal fascino d'oltralpe.

4. FERRARI BRUT INVERNO TRENTODOC
Un'edizione speciale che celebra la montagna e le vette innevate che fanno da cornice ai vigneti della famiglia Lunelli. Un motivo in più per acquistarlo? L'originale custodia raffigurante animali iconici come l'orso e il cervo. Il brioso giallo paglierino nel calice darà colore alle vostre tavole imbandite a festa.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

5. ATHESIS BRUT METODO CLASSICO KETTMEIR
Dal 1919 la cantina altoatesina si distingue per uno stile di vinificazione innovativo che trova in questa referenza un giusto compromesso per pasteggiare dall'antipasto al dolce. Un blend di chardonnay, pinot bianco e nero che conquisterà i commensali.

6. VEUVE CLICQUOT LA GRANDE DAME 2015
Conosciuta al tempo come "La Grande Dame de la Champagne", Madame Clicquot Ponsardin continua ancora oggi a ispirare la maison e le sue iconiche Cuvée, come dimostra quest'etichetta che ne porta il nome. Un regalo ideale per celebrare la gioia dello stare insieme.

7. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DRY RUGGERI
In cinque generazioni la famiglia Ruggeri – una delle prime aziende di Valdobbiadene – non ha mai rinunciato alla qualità, cercando sempre di migliorarsi, come dimostra questo Prosecco dal perlage minuto e persistente. Le sue note floreali accompagneranno con brio il vostro finger food dell'aperitivo.

Libri

Chi legge libri, assaggia il mondo: niente di più vero per questi titoli che esplorano sapori vicini e lontani, e ripercorrono le tracce di grandi chef.

IN VETRINA

COOK KOREAN
Questo volume a fumetti scritto e illustrato da Robin Ha (pubblicato in Italia da Quinto Quarto) è entrato nella lista dei libri bestseller del New York Times. Più di 60 ricette che raccontano l'affascinante ed eclettico patrimonio gastronomico di una nazione ricca di sapori e tradizioni.

1. CUCINA CLOSED
Closed, il brand che unisce tradizione tedesca, creatività francese e artigianato italiano, presenta una raccolta di storie, consigli segreti e ricette che celebra la moda e il cibo made in Italy. Pubblicato da Gestalten in inglese e tedesco, è scritto da Dennis Braatz con le fotografie di Roselena Ramistella.

2. L'ATLANTE DEI CUOCHI
Marco Bolasco ed Enrico Vignoli hanno scritto un volume appassionante (edito da Slow Food) che ripercorre la storia della cucina internazionale attraverso le biografie di 250 chef. Non solo, i due autori hanno avuto l'intuizione di corredare il testo con una mappa stellare che lega tra loro influenze, correnti culturali e miti dell'enogastronomia.

3. FLUIDITÀ
Il sequel di In.gredienti – il primo volume pubblicato dai fratelli Alajmo – prosegue tra aneddoti personali e spunti di riflessione per comprendere al meglio la loro fortunata carriera. Il plus? Le fotografie dei piatti di Sergio Coimbra e 70 ricette inedite di Massimiliano Alajmo, per un libro che va oltre l'ambito culinario.

4. CHAMPAGNE MAGNUM OPUS
L'opera di Richard Juhlin può essere definita un'enciclopedia dello Champagne, raccontato in 350 pagine frutto di un lavoro durato tre anni e fatto di ricerche, assaggi e visite alle maison. L'autore svedese, considerato uno dei massimi esperti mondiali in materia, ha realizzato un capolavoro (in inglese, per Mondadori Electa).

5. THE SOUND OF LOVE
Già dal titolo è facile riconoscere l'autore: lo chef mainstream Max Mariola che spopola sui social media. Il cuoco romano ha ideato una raccolta di 120 ricette – edita da Mondadori – che riassume la sua filosofia di cucina, solida ma godereccia. Pronti a far saltare la pasta in padella esclamando "the sound of love?"

6. MELOGRANI E CARCIOFI
Quando viaggiare si trasforma in sapere: dalle esperienze in giro per il mondo della fotografa di origine iraniana Saghar Setareh nasce questo testo avvincente pubblicato da Slow Food che racconta, attraverso ricette italiane e mediorientali, i parallelismi tra le diverse culture gastronomiche.

Spirits

Dall'aperitivo al dopocena, i regali ideali per chi ama liquori e distillati: grandi classici e novità dalle inedite sfumature, ma pure un calendario dell'Avvento "bottled".

IN VETRINA

GIN BRULÈ
Sì, avete letto bene: le consuete botaniche del Vin Brulè – a cominciare dal ginepro – vengono messe in infusione nel distillato in purezza per dar vita a una ricetta che incarna lo spirito delle feste dalla doppia anima: buono come aperitivo, ottimo come fine pasto.

1. AMANTE 1530
Un richiamo al gusto autentico italiano, dedicato alla mixology d'autore e che vede tra i soci fondatori il celebre cantante Sting. Lo scopo? Creare un amaro moderno dal sapore di arancia candita, tè oolong e zenzero, da condividere dopo le gioie del pasto.

2. TIRAMISÙ DI CASA BONAVENTURA MASCHIO
E se vi dicessimo che questo liquore racconta la ricetta di uno dei dolci più famosi d'Italia? Un omaggio che già al naso ricorda i profumi del dessert trevigiano. Il consiglio? Aggiungete un po' di cacao amaro in polvere e godete.

3. ELEPHANT GIN COFFEE LIQUEUR
Una nuova etichetta dedicata al Natale del London Dry Gin ispirato all'Africa: Elephant Aged Gin, caffè etiope cold brew e un distillato di caffè con note di zucchero di canna, torrone e mirtillo rosso. Ideale da abbinare a un panettone glassato al cioccolato.

4. VERMOUTH DI TORINO CARLO ALBERTO RISERVA WHITE SUPERIORE
Il vino aromatizzato simbolo della città della Mole è fatto ancora oggi secondo l'antica ricetta datata 1837. Questo Vermouth si distingue anche per il design originale della bottiglia ispirato ai più celebri esempi architettonici di Torino.

5. NIO COCKTAILS
Cocktail natalizi? Provate questo calendario dell'avvento dalle note alcoliche: 24 drink da gustare ogni giorno per 12 giorni, con una persona cara. Dai best seller come il Negroni ai grandi classici come il Dry Martini, tutti firmati da Patrick Pistolesi, il founder di Drink Kong.

6. RISERVA 75 ANNI DISTILLERIE BERTA
Lanciata nel 2022 in edizione limitata come omaggio ai 75 anni dell'azienda, torna anche quest'anno la grappa della riserva della famiglia: un assemblaggio di dieci vendemmie nella elegante cassetta in noce che ne testimonia il pregio.

7. SABATINI GIN VENEZUELA
Bottiglia ispirata a una delle più rinomate origini del cacao dal Sud America, per ampliare i propri orizzonti geografici e gustativi sul distillato britannico per eccellenza. Dalla collaborazione tra Enrico Sabatini e il Master Distiller Charles Maxwell, nasce un Gin dalle note di cioccolato.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

In dispensa

Per gli amici gourmand che apprezzano il buono, o per chi vuole avere sempre qualcosa di eccellente da offrire a ospiti improvvisati, tra grandi prodotti e conserve e kit per aperitivi e ricette.

PASTIFICIO DI MARTINO
Dalla partnership con Dolce&Gabbana arriva questo cofanetto dedicato al pomodoro, il simbolo della tradizione culinaria campana. All'interno, cinque confezioni di pasta di Gragnano, due lattine di pomodoro Corbarino dei Monti Lattari e un grembiule firmato dal brand di alta moda.

1. GRAN CRU TAGGIASCO DI MONTAGNA
Dagli olivi coltivati in un appezzamento sulle alture alle spalle di Imperia, questo cru di Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia è un olio dal sapore elegante e fruttato che racconta le tipicità del terroir ligure e dona alle pietanze un tocco di classe.

2. KIT AMATRICIANA ROSCIOLI
Una box con ingredienti selezionati dal team della salumeria con cucina più famosa di Roma che celebrano la tradizione capitolina: oltre al guanciale ci sono pasta, pecorino, salsa e spezie, per un'amatriciana che lascerà il segno!

3. CREMA DI ZUCCA AL TARTUFO
Ideale per condire un piatto di pasta o da spalmare su crostini, questa deliziosa salsa è interessante anche per accompagnare la carne. Con i suoi prodotti Savini Tartufi permette di apprezzare gli aromi del fungo ipogeo tutto l'anno.

4. SCATOLA VINTAGE DI PROSCIUTTO CRUDO AFFETTATO
Da oltre 60 anni la famiglia Prolongo produce il Prosciutto di San Daniele Dop: la confezione è un'idea originale che unisce la bontà del prodotto stagionato con lo stile e la praticità della scatola.

5. SIGARO DI CAVIALE
Non si fuma, ma – molto meglio! – si grattugia centellinandone ogni grammo, questo "sigaro" realizzato con procedimento artigianale e attenta stagionatura da Cru Caviar, prima azienda italiana produttrice di caviale Beluga. erfetto sugli spaghetti mantecati nel burro e acciughe.

6. APERITIVO ALL'ITALIANA
Dall'insegna di Vôce, spin-off dello stellato Il Luogo di Aimo e Nadia, una box dedicata all'aperitivo, ideale per intrattenere gli ospiti prima di sedersi nelle lunghe tavolate natalizie. Una selezione di sottoli, tra cui peperoni e pomodori secchi, da accompagnare con i taralli al finocchio.

1.

2.

4.

Dolci

3.

Grandi chef, pasticceri e maestri panificatori rivisitano o interpretano secondo tradizione i lievitati delle feste, aggiungendo il loro tocco speciale.

IN VETRINA

EXCELSIOR HOTEL GALLIA
Il pastry chef Stefano Trovisi firma tre dolci per celebrare al meglio queste feste. Noi abbiamo scelto il panettone tradizionale, una versione moderna del classico milanese che lievita 56 ore prima di rivelare il suo aroma di arance candite e uvetta australiana.

1. DA VITTORIO
Impeccabile come sempre il panettone artigianale della celebre insegna tristellata di Brusaporto. Delle tre varianti, vince quella con il cacao nell'impasto e gocce di cioccolato all'esterno. Provoca dipendenza.

2. NIKO ROMITO
Buono due volte il soffice pandoro del Laboratorio Niko Romito per Fondazione Veronesi la cui vendita sostiene la ricerca nel campo dell'oncologia pediatrica. In edizione limitata da 800 grammi porta il tocco inconfondibile dello chef abruzzese tre stelle Michelin.

3. DIEGO VITAGLIANO
Il re della pizza scende in tavola con il suo panettone frutto di impasto a lievitazione lenta e naturale e lavorazione rigorosamente artigianale.

4. GIUSEPPE IANNOTTI
Il primo panettone firmato dal Luminist, poliedrica realtà napoletana dello chef bistellato di Telese, è disponibile in versione classica e al cioccolato. Solo 400 i pezzi realizzati, per regalare un assaggio made in sud.

5. GUCCI OSTERIA
Da una delle tavole più glamour ed eleganti d'Italia arriva il dolce che veste il classico natalizio in versione contemporanea. Nel Tradizionale, i profumi della frutta candita sono accompagnati dalle intriganti note di vaniglia Bourbon del Madagascar.

6. RE MORO
Una prelibatezza di Ciccio Sultano, due stelle Michelin a Ragusa, che corona questo panettone glassato con fette di arancia e limone candite e biscotti al cioccolato. A custodirlo una preziosa latta litografata.

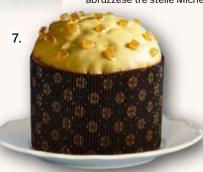
7. ANTONINO CANNAVACCIUOLO
Cinquecento soffici grammi di bontà per questo Panettone al Limoncello ricoperto da una deliziosa glassa di cioccolato bianco e cubetti di limone candito.

8. DAVIDE LONGONI
Il maestro panificatore quest'anno interpreta il Natale in chiave decisamente pop realizzando un panettone con lievito madre, burro da latteria francese e canditi Jam Session.

5.

6.

7.

8.

Vini

Regali da stappare e bere a tavola per le feste condividendole con amici e parenti... o da conservare a lungo in cantina, per momenti importanti.

IN VETRINA

HEDÒS CANTINA TOLLO
Una delle migliori cantine cooperative italiane che produce vini bianchi, rossi e rosati. Ed è proprio quest'ultima tipologia, un Montepulciano in purezza, che racconta tutte le tipicità dell'azienda abruzzese, per una beva versatile e a tutto pasto.

1. BAROLO DOCG RISERVA VILLA ELENA RAVERA AZIENDA AGRICOLA COGNO
Nell'incanto delle Langhe nasce questo cru dei vigneti di Novello dal colore rosso con riflessi granata, che si esprime al naso con profumi di tabacco, liquirizia e caffè per una beva rotonda e gratificante. Da meditazione, magari con un buon pecorino a fine pasto (e prima dei panettoni).

2. GAZZEROTTA SENARÌA CANTINE PELLEGRINO
Parte dei "single vineyards" della storica cantina siciliana, questo Grillo Superiore in purezza – proveniente da vigne con più di quarant'anni d'età – è un bianco strutturato che pulirà il vostro palato dalle abbuffate natalizie con il pesce protagonista.

3. GELSAIA CECCHETTO
A pochi chilometri dalla Scuola di Enologia di Conegliano, la famiglia Cecchetto con questa bottiglia narra la coltivazione del reboso, varietà a bacca rossa da raccolta tardiva, con una trama tannica e note di confettura che renderanno suadente l'assaggio con i tortellini in brodo.

4. VILLA GEMMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA MASCIARELLI
Un vino seducente che riflette la ricerca e la continua sperimentazione di una cantina tutta al femminile. Questa etichetta – realizzata graficamente da Agostino Iacurci – sprigiona un sorso intenso, ideale con formaggi stagionati e cioccolato.

5. COSTANERA AMARONE DOCG CLASSICO MASI
Un punto di riferimento per gli amanti del tradizionale vino frutto dell'appassimento delle uve. Dalla struttura complessa ed esuberante e dal gusto possente, in cui dominano i sentori fruttati e le note di caffè e cacao, è un prodotto senza compromessi: un Amarone di razza.

6. RIBOLLA GIALLA CANTINA PUIATTI
"Non oak aged wines", vini non affinati in legno. Una filosofia vinicola che predilige l'acciaio per garantire l'autenticità del terroir friulano nei bianchi monovarietali della cantina di Romans d'Isonzo. Un esempio? La Ribolla Gialla che nel calice esprime una grande bevibilità.

7. MADRECHIESA MORELLINO DI SCANSANO DOCG RISERVA TERENZI
L'azienda maremmana rappresenta una delle realtà più virtuose della denominazione. Questa bottiglia è il risultato di una selezione da un singolo vigneto di 4 ettari. Come abbinarlo? Con carni rosse e bianche, ma può stupire anche con una zuppa di crostacei.

1.

2.

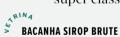
3.

4.

5.

Soft Drink

Deliziosi sciroppi, tè e infusi dagli aromi suggestivi, caffè pregiati e bevande super classiche o inedite: a ciascuno il suo brindisi, anche no alcohol!

6.

BACANHA SIROP BRUTE
Bacanha è un brand parigino specializzato nella creazione di sciroppi di qualità, da materie prime selezionate, che possono arricchire cocktail, infusi e bevande. Sono declinati in più gusti: dal caramello salato alla nocciola, dalla vaniglia al cardamomo. Un'idea originale per i palati più sofisticati.

1. COCA-COLA CHRISTMAS BOX
Anche quest'anno il colosso americano conferma il suo sostegno a Banco Alimentare: con ogni scatola acquistata, si contribuirà a donare 500mila pasti alle persone in difficoltà. Il contenuto? Diverse tipologie di Coca-Cola, un apribottiglie, un vassoio e quattro decorazioni natalizie del brand Trudi.

2. LEGEND KOMBUCHA
Christmas Chai, il kombucha realizzato dalla brewery veronese, in questa special edition è a base di un'infusione di chai, il tradizionale tè nero aromatizzato, con sentori di cannella, cardamomo, chiodi di garofano, pepe e zenzero. Un tonico aromatico, dal sapore fresco e accogliente.

3. HOLIDAY PLEASURE DITTA ARTIGIANALE
La torrefazione fiorentina propone un esclusivo caffè dedicato alle feste. L'indonesia Kamala della regione di Sumatra è caratterizzato da note di ananas, mandorle tostate e semi di cacao. Un monorigine dai sapori fruttati, che renderà il fine pasto un momento rigenerante.

4. OASI NEL BLU LA VIA DEL TÈ
La nuova collezione del brand fiorentino – Giardini Segreti, ispirata ad angoli di verde romantici e nascosti – è composta da sei miscele caratterizzate dai profumi della natura. La nostra preferita? Oasi nel Blu, mix di tè verdi dai sentori di mandarino e menta, evocativa del Marocco.

5. MARCO COLZANI
È considerato uno dei migliori artigiani d'Italia per la capacità di trasformare le materie prime in prodotti d'eccellenza. Tra questi, i succhi e nettari di frutta sono una prelibatezza, come il cocktail analcolico di frutta italiana con un mix di mele, pompelmo, mirtilli e limone, dalla freschezza istantanea.

6. FERAL DRINKS
Dalla startup nata nel cuore delle Dolomiti, composta da scienziati, botanici, sommelier e appassionati della fermentazione, nasce la linea dedicata al pairing senz'alcol, con una selezione di bevande a base di barbabietola rossa e bianca, esaltate da spezie come lo zenzero e il pepe.

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Accessori & Co.

Dalla cucina alla tavola, passando per le box da collezione, il design sposa il gusto e guarda spesso anche alla sostenibilità. Per food lovers di stile.

IN VETRINA

ICHENDORF
Il brand milanese disegna questo set in vetro di sei bicchieri da Cognac, lavorati a mano e soffiati a bocca per rendere più suadente e funzionale la degustazione dell'intramontabile distillato francese – ma non solo – a fine pasto. Il tratto distintivo? Il design leggiadro e sensuale.

1. ISSIMO
L'estensione digitale del famoso brand Pellicano Hotels è un inno alla mise en place dallo stile italiano. Per la vigilia del 24 o per il cenone del 31 dicembre (ma anche oltre) la nostra scelta ricade sui piatti di ceramica in schizzato pugliese, dal gusto chic ed essenziale.

2. MOKA EXPRESS BIALETTI
È sempre il momento giusto per un caffè, soprattutto dopo i lunghi pranzi natalizi. Per celebrare le feste l'iconica azienda italiana presenta una nuova collezione dai colori accessi – in versione blu o rossa – ispirandosi al tradizionale gioco della tombola.

3. MURANO STRAWS
Le prime cannucce in vetro realizzate dai maestri artigiani di Murano, nate con l'obiettivo di creare un prodotto ecosostenibile, personalizzabile e di grande classe. Il design raffinato di questo oggetto lo rende un regalo delizioso per chi si cimenta nell'arte della mixology.

4. #CALLIPOMUCHLOVE
L'urban artist calabrese Massimo Sirelli firma (in chiave pop con i suoi caratteristici robottini) le inedite confezioni che raccontano "i ricordi d'estate". Sette storie marinare ornano le scatole in latta che celano all'interno i filetti di tonno e una selezione di prodotti che valorizzano i sapori della regione patria del peperoncino.

5. LOCHERBER
La gift-box della collezione Cafè Satin contiene la fragranza che ha come protagonista una delle varietà di arabica più pregiate al mondo, il caffè Geisha, ed è corredata dal Tappo Sasso, una scultura artigianale a forma di sasso in noce Canaletto. Per chi ama il caffè e il suo inebriante aroma.

6. LAVÉC
Le pentole in pietra ollare realizzate dagli artigiani della Valtellina sono la soluzione definitiva per la cottura di tipicità natalizie come l'abbacchio: questo particolare materiale permette di cuocere in maniera uniforme e naturale, mantenendo inalterati sapore e proprietà nutritive.

ALBINO® ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607
La vite, le nostre vite.
1400
Toniolo Armani
Giacomo Antonio Armani
1500
Antonio Armani
Simone Armani
Antonia Baldi
Domenico Armani
Giacomina Armani
Giovanni Armani
Sabina Vettori
1600
Giovanni Armani
Caterina Caproni
Giovanni Armani
Elisabetta di Bartolomeo Cipriani
Giovanni Armani
Domenica
1700
Giuseppe Armani
Giovanna Bertoletti
Davide Armani
Luigia Martinelli
1800
Antonio Armani
Prassede Cipriani
Luigia Armani
Alessandro Saiani
Albino Armani
Enrica Cipriani
1900
Antonio Armani
Domitilla Martinelli
Andrea Armani
Veronika Rafikova
Albino Armani
Egle Capilupi
Federico Armani
Cleto Armani
Maria Tomasoni
Olimpio Armani
Remo Armani
Enrica Armani
Patrizia Armani
Claudio Armani
Mario Armani
Francesca Saiani
oggi
oggi
oggi
Essere parte di un territorio. Essere parte di una famiglia.
Essere parte di una storia.
Siamo in simbiosi con l'inestimabile patrimonio ereditato dalle generazioni che ci hanno preceduto.
Come loro, ce ne prendiamo cura e lo salvaguardiamo per chi verrà dopo di noi.
Oggi, più di ieri, Albino Armani significa ereditare per il futuro.
www.albinoarmani.com

HANDBOOK

WHAT TO COOK NOW

In ottima compagnia

Completate il menu delle Feste con queste ricette dolci e salate.

Ricoperta da un caramello scintillante, questa Tarte Tatin con mele cotogne allo zenzero porterà in tavola lo stupore (ricetta a pag. 40).

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: AUDREY DAVIS

prodotto da PAIGE GRANDJEAN *foto di* VICTOR PROTASIO

Insalata di sedano con vinaigrette ai semi di girasole e peperoncini

TEMPO TOTALE: 30 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

I semi di girasole, con il loro sentore di nocciola, completano ogni boccone di questa vivace insalata dolce e speziata creata da Julia Sullivan, Best New Chef F&W *2018. Il sedano croccante viene condito con una vinaigrette piccante che include peperoncini calabresi in vaso, aceto di sherry e tenere erbe miste. I peperoncini portano un calore fruttato; per un livello di piccante più delicato, diminuirne la quantità.*

PER LA VINAIGRETTE AI SEMI DI GIRASOLE E PEPERONCINI

- 45 g di semi di girasole tostati non salati, tritati grossolanamente, più altri semi per guarnire
- 1 piccolo scalogno (circa 20 g) tritato finemente
- 8 peperoncini calabresi sottolio, tritati e privati dei semi più 1 cucchiaino e ½ di olio di peperoncino, in più volte (vedi Note)
- 1 cucchiaino e ½ di scorza di lime più 45 ml di succo di lime fresco (circa 2 lime)
- 1 spicchio di aglio di aglio tritato finemente
- 1 cucchiaino e ½ di sale kosher (vedi Note)
- 1 cucchiaino e ½ di aceto di sherry
- 80 ml di olio extravergine di oliva
- 10 g di foglie di basilico fresco, tagliate sottili
- 10 g di foglie di coriandolo fresco, tagliate sottili

PER L'INSALATA

- 600 g di sedano
- 2 mele, tipo Fuji o Pink Lady, senza torsolo e tagliate a fette di circa 3mm
- 15 g di aneto fresco, tritato grossolanamente, più altro per guarnire
- 15 g di prezzemolo, tritato grossolanamente, più altro per guarnire

1. Preparate la vinaigrette ai semi di girasole e peperoncini: mettete i semi di girasole, lo scalogno, i peperoncini, la scorza e il succo di lime, l'aglio, il sale e l'aceto in una ciotola, e mescolate bene. Aggiungete poi olio, basilico, coriandolo e l'olio di conservazione dei peperoncini e sbattete con una forchetta. Mettete da parte.

2. Preparate l'insalata: separate e pulite accuratamente sotto l'acqua fredda i gambi di sedano. Rimuovete le foglie, e tritatene una manciata. Il resto delle foglie può essere tenuto per guarnire, o per insaporire altri piatti. Tagliate i gambi di sedano puliti in fettine di circa 3 mm. In una insalatiera, mescolate il sedano, le mele, l'aneto, il prezzemolo e la vinaigrette. Regolate di sale se necessario.

3. Porzionate l'insalata nei piatti, e aggiungete un cucchiaino di vinaigrette sopra ciascuno. Guarnite con le foglie di sedano, l'aneto, il prezzemolo e i semi di girasole.
– JULIA SULLIVAN, HENRIETTA RED, NASHVILLE

DA FARE IN ANTICIPO La vinaigrette si può preparare il giorno prima e conservare in frigorifero in un contenitore ermetico.

NOTE Se non trovate i peperoncini interi sottolio, potete sostituire con 15 g di crema di peperoncini sottolio calabresi. Il sale kosher si può acquistare da rivenditori specializzati oppure su Amazon.

Bisque di ostriche

TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 6 PERSONE

Questa cremosa e saporita bisque della chef e autrice di libri di ricette Melissa M. Martin è caratterizzata da una leggera salamoia e da un intenso sapore di ostrica fresca. La complessità e la sapidità del liquido delle ostriche si può replicare frullando dei molluschi con acqua e sale, un trucco che Martin ha imparato dal suo fornitore, Captain Johnny. Qualche goccia di Louisiana Hot Sauce (vedi Note) completa il piatto, trasportando chi lo assaggia nel sud degli Stati Uniti.

- 450 g di ostriche sgusciate
- 480 ml di acqua fredda
- 1 cucchiaino e ½ di sale kosher, separati, più altro se necessario
- 30 g di burro
- 2 cipolle dorate, tritate finemente
- 2 cipollotti, tagliati a fette sottili (la parte verde va conservata per guarnire)
- 1 gambo di sedano, tritato
- 4 spicchi d'aglio, tritati
- 350 ml di panna
- Qualche goccia di Louisiana Hot Sauce (vedi Note)
- 1 pizzico di pepe nero (circa 0,5 g)
- 1 pizzico di pepe di Cayenna (circa 0,5 g, vedi Note)
- 1 cucchiaio e ½ di salamoia all'aneto
- 350 g di patate novelle o Yukon Gold, pulite, pelate e tagliate a cubetti di circa 2 cm
- 10 g di steli di prezzemolo fresco tritato (le foglie, tritate finemente, serviranno per guarnire)
- Crostini di pane o crackers per accompagnare

1. Frullate 3 ostriche, 480 ml d'acqua fredda e mezzo cucchiaino di sale in un frullatore fino a ottenere una consistenza completamente liscia, circa 45 secondi. Versate il composto in una ciotola, filtrandolo da un colino a maglie fini, ed eliminate qualsiasi cosa rimanga nel colino. Assaggiate e aggiustate di sale, fino a 1 cucchiaino aggiuntivo, se necessario per ottenere una intensa sapidità. Mettete da parte. Conservate le ostriche rimanenti in un contenitore ben chiuso in frigorifero mentre preparate la bisque.

2. Scaldate una casseruola dai bordi alti a fuoco medio per 3 minuti, poi aggiungete il burro. Una volta che il burro si è sciolto, aggiungete le cipolle e mezzo cucchiaino di sale; cuocete, mescolando occasionalmente, fino a quando le cipolle sono morbide e traslucide, 10-12 minuti.

3. Aggiungete le parti bianche e verdi chiare dei cipollotti, il sedano e l'aglio. Cuocete, mescolando spesso per circa 2 minuti, per far insaporire il tutto. Aggiungete la crema di ostriche preparata in precedenza, la panna, la salsa piccante, il pepe nero, il pepe di Cayenna e il restante mezzo cucchiaino di sale. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto. Riducete il calore e fate sobbollire, senza coperchio, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il sedano è tenero, circa 10 minuti. Aggiungete le patate e continuate la cottura, sempre mescolando di tanto in tanto, fino a quando sono tenere, 10-15 minuti. Aggiungete le altre ostriche e continuate la cottura, sempre mescolando, fino a che le ostriche risulteranno gonfie; circa 5 minuti. Da ultimo, aggiungete i gambi di prezzemolo e aggiustate di sale se necessario.

4. Distribuite uniformemente la bisque nelle ciotole; guarnite con la cima dei cipollotti tagliata a fette sottili, le foglie di prezzemolo tritate e qualche goccia di salsa piccante.
– *MELISSA M. MARTIN, RICETTA ADATTATA DA* MOSQUITO SUPPER CLUB: CAJUN RECIPES FROM A DISAPPEARING BAYOU

DA FARE IN ANTICIPO La bisque si può preparare in anticipo e conservare in frigorifero, in un contenitore ermetico, fino a due giorni. Si può scaldare in una pentola, su fiamma dolce.

NOTE Le ostriche si possono comprare già sgusciate, conservate in acqua di mare su siti come anchoasdeluxe.com. La Louisiana Hot Sauce si può trovare online in negozi come cristaldi.it o su Amazon. In alternativa, può essere sostituita dal tabasco. Il pepe di Cayenna è un peperoncino originario della Guyana Francese, usato tantissimo nella cucina cajun. Si può acquistare in negozi di spezie specializzati o online su amazon.it o su tuttelespeziedelmondo.it.

Finocchio gratinato alla panna

PREPARAZIONE: 30 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 30 MINUTI
DOSI PER: 6 PERSONE

Non c'è verdura che non migliori istantaneamente se sommersa da una ricca salsa alla panna, con una punta di aglio e una cascata di Parmigiano Reggiano. Il finocchio non fa certo eccezione: in questa ricetta dell'autore Andy Baraghani, il sapore dolce, con il suo retrogusto di anice, si smorza grazie alla panna e al gratin. La possibilità di prepararlo in anticipo è un grande vantaggio, soprattutto durante le feste, quando ci sono molte preparazioni che richiedono l'uso di un forno.

500 ml di panna
- 2 scalogni, tagliati in quarti per il lungo
- 4 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 cucchiaio di timo fresco, più altro per guarnire
- 1 cucchiaino e ½ di sale kosher
- 3 finocchi grossi, puliti e tagliati a spicchi di circa 2,5 cm
- 30 grammi di Parmigiano Reggiano grattugiato

1. Scaldate il forno a 180°C, con una griglia nella posizione centrale e un'altra a circa 10 cm dall'alto. In un pentolino su fuoco medio, portate a ebollizione panna, scalogno, aglio, timo, sale e pepe, mescolando spesso. Riducete la temperatura e fate sobbollire, mescolando spesso, finché gli scalogni e l'aglio non diventano molto morbidi, da 15 a 20 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare nel pentolino per 10 minuti.

2. Trasferite la miscela di panna in un frullatore o in un mixer da cucina. Frullate fino a quando la miscela di panna diventa completamente liscia, per circa 1 minuto. Mettete da parte.

3. Disponete gli spicchi di finocchio, leggermente sovrapposti, in una grande padella di ghisa o in una pirofila da forno capiente. Versate la miscela di panna sopra il finocchio, in maniera uniforme. Cuocete in forno preriscaldato sulla griglia centrale finché il finocchio è tenero e la salsa ribolle, da 40 a 50 minuti.

4. Togliete la padella dal forno e aumentate la temperatura del forno a modalità grill. Spargete uniformemente il Parmigiano sopra il finocchio. Gratinate sulla griglia superiore fino a doratura, ci vorranno da 1 a 4 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare per 5 minuti prima di servire. Guarnite con foglie di timo e pepe nero. *–ANDY BARAGHANI, RICETTA ADATTATA DA* THE COOK YOU WANT TO BE

DA FARE IN ANTICIPO Questo gratin può essere preparato, fino allo step 3, fino a un giorno in anticipo. Lasciatelo raffreddare completamente, coprite e mettete in frigorifero. Prima di gratinarlo, lasciatelo a temperatura ambiente per almeno un'ora, prima di procedere con lo step 4.

Bietole e spinaci con latte di cocco

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Le bietole e gli spinaci sono ripassati in latte di cocco in questa ricetta che prende spunto dal callaloo, un piatto di verdure stufate tipico delle isole caraibiche. Ispirata da Tavel Bristol-Joseph, Best New Chef F&W *2020, Jasmine Smith, cuoca di redazione di* F&W, *finisce il piatto con i gambi delle biete sottaceto, per aggiungere croccantezza e un tocco di acidità.*

600 g di bietole, mondate
240 ml di acqua
160 ml di aceto di mele
50 g di zucchero bianco
3 cucchiai di semi di senape
1 cucchiaio scarso di sale kosher, in più volte
2 cucchiai (30 ml) di olio di semi
1 cipolla dorata, tagliata a fette sottili
8 spicchi d'aglio, tritati finemente
½ cucchiaino di peperoncino secco in fiocchi
½ cucchiaino di cumino in polvere
½ cucchiaino di pepe della Giamaica (vedi Note)
370 ml di latte di cocco da cucina (non zuccherato)
280 g di spinacini, tagliati grossolanamente

1. Separate le foglie della bietola dai gambi. Tagliate le foglie a metà per lungo e poi a strisce larghe 2,5 cm, e mettetele da parte. Tagliate i gambi in bastoncini lunghi 2,5 cm e larghi circa mezzo centimetro; mettete da parte anche questi.

2. In un pentolino, portate a ebollizione 240 ml d'acqua, l'aceto, lo zucchero, i semi di senape e 1 cucchiaino di sale. Fate bollire, mescolando di tanto in tanto, fino a quando i semi di senape sono quasi teneri, 8-10 minuti. Aggiungete i gambi di bietola puliti e tagliati e riportate a ebollizione; una volta raggiunta l'ebollizione togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a temperatura ambiente, circa 30 minuti.

3. In una pentola capiente a fondo spesso o in una casseruola, scaldate l'olio. Aggiungete la cipolla e fatela ammorbidire, circa 5 minuti. Aggiungete le foglie di bietola. Cuocete, mescolando spesso, fino a quando diventano di un verde brillante e il liquido è evaporato, circa 3 minuti. Aggiungete l'aglio, il peperoncino, il cumino e il pepe della Giamaica. Continuate la cottura per un altro minuto. Aggiungete quindi il latte di cocco e il restante sale, e portate a ebollizione a fuoco medio. Fate sobbollire, mescolando di tanto in tanto, fino a quando il latte di cocco si addensa: avrà la giusta consistenza quando non scivolerà via dal retro di un cucchiaio, 4-5 minuti. Aggiungete gradualmente gli spinaci e fateli soltanto appassire. Togliete dal fuoco e servite con i gambi di bietola sott'aceto. –*JASMINE SMITH*

DA FARE IN ANTICIPO I gambi di bietola sottaceto possono essere preparati in anticipo e conservati in frigorifero, immersi nel liquido di preparazione, fino a 5 giorni.

NOTE Il pepe della Giamaica si può acquistare in negozi di spezie specializzati o online su amazon.it o su tuttelespeziedelmondo.it.

Purè di patate all'harissa

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 45 MINUTI
DOSI PER: 10 PERSONE

Ali Ramee, cuoca di redazione di F&W, *ha preso ispirazione per questa ricetta da un piatto della chef Rose Previte, proprietaria del famoso ristorante di Washington D.C. Compass Rose and Maydan. Previte prende spunto dalle sue origini libanesi e incorpora l'harissa, una salsa piccante e affumicata di peperoncini, in questo purè vellutato. Per aumentare ancora di più la cremosità, Ramee aggiunge e il labneh, uno yogurt filtrato tipico della cucina mediorientale, che ha anche la funzione di smorzare un po' la piccantezza dell'harissa, rendendo questo piatto veramente irresistibile.*

PER IL BURRO AROMATIZZATO

- 115 g di burro a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di harissa (vedi Note)
- ½ cucchiaino di za'atar (vedi Note)
- ¼ di cucchiaino di paprika affumicata

PER IL PURÈ DI PATATE

- 2,5 Kg di patate a pasta gialla o Yukon Gold, pelate e tagliate in quarti
- 2 cucchiai più 2 cucchiaini di sale kosher, separati
- 230 g di burro, tagliato a cubetti
- 220 g di labneh (vedi Note)
- 2 cucchiai più 1 cucchiaino di harissa
- Erba cipollina, per guarnire

1. Preparate il burro aromatizzato: in una ciotolina, mescolate accuratamente il burro morbido con l'harissa, lo za'atar e la paprika, finché non sarà tutto ben incorporato. Mettete da parte.

2. Preparate il purè di patate: disponete le patate in una pentola capiente e coprite con acqua fredda. Aggiungete due cucchiai di sale e portate a ebollizione a fiamma vivace. Abbassate il fuoco e continuate a cuocere fino a che le patate saranno morbide, circa 15-20 minuti, a seconda delle dimensioni.

3. Scolate le patate e passatele immediatamente in un mixer con la frusta piatta. Azionate a bassa velocità e aggiungete, poco per volta, i cubetti di burro, fino a incorporarlo tutto. Ci vorranno circa 2 minuti. Aggiungete il labneh, l'harissa e il sale, mescolando velocemente fino ad avere un composto omogeneo. Trasferite il purè in un piatto da portata e condite con qualche cucchiaio di burro aromatizzato, secondo il vostro gusto. Guarnite con l'erba cipollina e servite, portando in tavola anche l'eventuale burro aromatizzato avanzato.
–ALI RAMEE

DA FARE IN ANTICIPO Il burro aromatizzato si può preparare fino a una settimana prima e conservare in frigorifero, avvolto con la pellicola.

NOTE L'harissa è una pasta piccante tipica dei paesi arabi del Mediterraneo. Lo za'atar è un condimento saporito tipico di paesi come Libano, Siria, e Giordania, che contiene, tra le altre cose, timo, sesamo e sale. Sia l'harissa che lo za'atar si possono acquistare in negozi etnici o di spezie, macellerie halal, o shop online specializzati come tuttelespeziedelmondo.it. Anche il labneh si può trovare in negozi mediorientali. In alternativa, si può preparare a casa partendo da un misto yogurt intero di mucca e yogurt di capra, a cui va aggiunto del sale. Va poi lasciato scolare in un panno per almeno 24 ore.

Panini morbidi alle erbe

PREPARAZIONE: 55 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 5 MINUTI
DOSI PER: 24 PANINI

Questi panini morbidissimi e burrosi della Food Editor di F&W *Paige Grandjean sono aromatizzati con erbe e aglio e sono il perfetto accompagnamento delle tavole delle feste. Erbe aromatiche e aglio vanno soffritti delicatamente perché rilascino tutto il loro sapore, e il loro profumo irresistibile avvolgerà non solo questi panini ma anche la vostra cucina. Possono essere lasciati a lievitare in frigo la notte prima della cottura, fate solo in modo di lasciare loro il tempo necessario per un'ultima lievitazione prima di infornarli.*

60 g	di burro
60 ml	di olio extra vergine d'oliva, più altro per ungere la teglia
6	spicchi d'aglio, tritati finemente
30 g	di erbe aromatiche fresche tritate (come salvia, rosmarino, prezzemolo e timo)
350 g	di panna acida
2	cucchiai e mezzo di zucchero, separati
4	cucchiaini di sale fino
120 ml	di acqua tiepida (tra i 37°C e i 43°C)
12 g	di lievito di birra disidratato
2	uova
600 g	di farina manitoba
	Sale in fiocchi

1. Scaldate burro e olio in un pentolino mescolando costantemente, fino a quando sono sciolti e schiumosi, ci vorranno circa 2 minuti. Aggiungete l'aglio e fatelo dorare, mescolando costantemente, da 1 a 2 minuti. Aggiungete le erbe continuate a mescolare per altri 30 secondi. Spegnete il fuoco, tenete da parte 1 cucchiaio di olio alle erbe in una ciotolina. Versate l'olio rimanente in una ciotola più capiente e resistente al calore e, quando si è leggermente raffreddato, aggiungete la panna acida, 2 cucchiai di zucchero e il sale fino. Mescolate bene e mettete da parte.

2. Nella ciotola di una planetaria, mescolate insieme 120 ml di acqua tiepida, il lievito e il mezzo cucchiaio di zucchero. Lasciate riposare fino a quando diventa schiumoso, circa 5 minuti. Aggiungete quindi la miscela di panna acida e 1 uovo. Azionate la planetaria, dotata di un gancio impastatore, a velocità medio-bassa, e aggiungete gradualmente la farina, fino a quando è totalmente incorporata, circa 4-6 minuti. Aumentate la velocità della planetaria e continuate a impastare. L'impasto dovrà risultare elastico, ci vorranno circa 6-10 minuti. Trasferite l'impasto in una ciotola molto capiente e leggermente unta. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente fino a quando raddoppia di volume, circa 1 ora.

3. Rovesciate l'impasto lievitato su una superficie di lavoro pulita e dividetelo in 24 pezzi da circa 50 grammi ciascuno. Formate delle palline, rimboccando i bordi di ogni pezzettino di impasto verso il centro e sistematele in una teglia da forno leggermente unta con olio. Le dimensioni ideali della teglia sono di 33 x 23 cm. Coprite con della pellicola trasparente.

4. Lasciate riposare le palline di impasto a temperatura ambiente fino a quando raddoppiano di volume: a seconda della temperatura della vostra cucina potrebbero volerci da 45 minuti a 1 ora. Preriscaldate il forno a 190°C durante gli ultimi 20 minuti di lievitazione.

5. Sbattete insieme 1 uovo e 1 cucchiaino di acqua tiepida in una ciotola piccola. Togliete la pellicola e spennellate delicatamente i panini con la miscela di uova. Infornate nel forno preriscaldato e cuocete fino a doratura, da 20 a 25 minuti. Appena sfornati, spennellate uniformemente la parte superiore dei panini caldi con l'olio alle erbe che avete tenuto da parte e cospargete con sale marino in fiocchi a piacere. Servite caldi.
–PAIGE GRANDJEAN

DA FARE IN ANTICIPO: L'impasto può essere preparato fino allo step 3, riposto in un contenitore, coperto da pellicola, o con una cuffia da doccia, e lasciato in frigorifero fino ad un giorno. La lievitazione continuerà durante questo tempo ma, al momento di completare la ricetta, sarà necessario aumentare i tempi per permettere la lievitazione finale dell'impasto dello step 4: a seconda della temperatura della vostra cucina, considerate almeno un'ora e mezza, massimo due.

Pasticcio di pastrami e segale

PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 40 MINUTI
DOSI PER: 10–12 PERSONE

Lo stuffing, o pasticcio, è un piatto tipico delle festività americane. La cuoca e autrice di libri di cucina Susan Spungen sostiene che questo pasticcio, ricco di carvi, ricorda il pastrami nel modo migliore possibile. Spungen si raccomanda di comprare il pastrami da una gastronomia di ottima scelta, che possibilmente lo autoproduca. Per un uso più efficiente del forno, potete tostare il pane mentre raggiunge la temperatura di cottura. Nel mentre, saltate le verdure, così che tutto si possa assemblare nella teglia non appena il forno è caldo.

- 500 g di pane di segale con semi, senza crosta e tagliato a cubetti di circa 1,5 cm
- 113 g di burro non salato, diviso, più altro per ungere la teglia
- 2 grandi cipolle dolci, tagliate a fette spesse
- ¼ di cucchiaino di sale kosher, più altro se necessario
- ¾ di cucchiaino di pepe nero, in più volte, e altro per servire
- 200 g di gambi di sedano, tritati
- 4 grandi spicchi d'aglio, tritati
- 1 cucchiaino di semi di carvi (vedi Note)
- 170 g di pastrami affettato, e tagliato a strisce di circa 1,5 cm (vedi Note)
- 120 g di crauti sgocciolati (vedi Note)
- 1 cucchiaio di senape integrale
- 480 ml di brodo di pollo
- 2 uova grandi, sbattute

1. Preriscaldate il forno a 190°C. Distribuite uniformemente i cubetti di pane su una teglia da forno. Mentre il forno si riscalda, mettete la teglia nel forno e fateli tostare, rigirandoli di tanto in tanto finché i bordi iniziano a diventare croccanti, da 5 a 10 minuti. Trasferite i cubetti di pane in una grande ciotola e mettete da parte. Oliate una pirofila capiente con del burro e mettete da parte.

2. Fate sciogliere 60 g di burro in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete le cipolle, salate e pepate e cuocete, mescolando occasionalmente, fino a quando iniziano a dorare e ad ammorbidirsi, da 15 a 17 minuti. Trasferite metà delle cipolle in una ciotola e mettete da parte.

3. Aggiungete il sedano alle cipolle rimaste nella padella; cuocete per 6-8 minuti, mescolando spesso, fino a quando il sedano si ammorbidisce. Aggiungete l'aglio e i semi di carvi e continuate la cottura per altri 1-2 minuti, fino a che non sprigionano il loro aroma fragrante. Sempre mescolando, aggiungete il pastrami e continuate a cuocere per altri 2 minuti.

4. Aggiungete i crauti, la senape e il burro rimasto. Mescolate per amalgamare bene il tutto. Aggiungete il brodo e portate a ebollizione su fiamma vivace. Togliete dal fuoco; versate il composto sui cubetti di pane che avete precedentemente trasferito nella ciotola e mescolate bene. Cospargete con il restante mezzo cucchiaino di pepe e aggiustate di sale se necessario. Lasciate intiepidire per circa 15 minuti. Aggiungete le uova e mescolate bene.

5. Trasferite il composto nella pirofila oliata e distribuitevi sopra le cipolle che avete tenuto da parte. Cuocete nel forno preriscaldato per 40-45 minuti, fino a che la superficie risulterà dorata e croccante. Una volta sfornato, condite con del pepe macinato fresco e servite caldo. *–SUSAN SPUNGEN, NEW YORK CITY*

DA FARE IN ANTICIPO Questo pasticcio si può preparare fino a due giorni in anticipo e si conserva in frigorifero, ben coperto. Prima di cuocerlo in forno, lasciate che torni a temperatura ambiente per almeno un'ora. Cuocete poi in forno già caldo a 190°C, coprendolo per i primi 15-20 minuti con della carta stagnola imburrata, così che si scaldi in maniera uniforme e che non secchi troppo. Trascorso questo tempo togliete la stagnola e continuate la cottura come da istruzioni per altri 30 minuti circa.

NOTE Il carvi è una specie di cumino selvatico molto utilizzato soprattutto nella cucina dell'Europa dell'Est e nella cucina ebraica. Si trova nei supermercati ben forniti o specializzati in prodotti dell'est Europa. Si può anche acquistare online su tuttelespeziedelmondo.it. Se li trovate, preferite i crauti refrigerati, rispetto a quelli conservati in lattina a lunga conservazione: hanno un sapore e una texture migliore.

Bundt al latticello e zucchero di canna con mirtilli rossi canditi

PREPARAZIONE: 40 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 15 MINUTI, PIÙ 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO
DOSI PER: 12 PERSONE

Questa soffice torta, leggermente speziata, è incastonata di mirtilli canditi, che aggiungono un tocco di acidità che ben bilancia la dolcezza della glassa. I colori della creazione della chef Lisa Donovan, inoltre, sono perfetti per le tavole delle festività natalizie. Conservate lo sciroppo dei mirtilli rossi, uno scarto di preparazione: può essere aggiunto alla torta oppure in un cocktail.

PER I MIRTILLI ROSSI CANDITI

- 450 g di mirtilli rossi surgelati
- 600 g di zucchero
- 240 ml di acqua
- 6 cucchiai (90 ml) di succo d'arancia fresco
- ¼ di cucchiaino di sale kosher
- ¼ di cucchiaino di cannella in polvere

PER LA TORTA

- 300 g di farina 00, più altra per infarinare lo stampo
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- ¾ di cucchiaino di sale kosher
- ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 450 g di zucchero di canna chiaro
- 1 cucchiaio di scorza d'arancia grattugiata
- 225 g di burro, ammorbidito, più altro per imburrare lo stampo
- 1 baccello di vaniglia, tagliato a metà per lungo, da cui raschiare i semi, in più volte
- 3 uova grandi, a temperatura ambiente
- 300 ml di latticello a temperatura ambiente, in più volte (vedi Note)
- 175 g di zucchero a velo, setacciato

1. Preparate i mirtilli canditi: in una pentola, mescolate i mirtilli, lo zucchero, 240 ml di acqua, il succo d'arancia, il sale e la cannella e cuocete a fuoco medio, mescolando occasionalmente, finché i mirtilli non si ammorbidiscono ma mantengono in gran parte la loro forma, circa 15 minuti. Filtrate attraverso un colino a maglie fitte posizionato sopra una ciotola; lasciate raffreddare completamente, circa 30 minuti. Conservate lo sciroppo per servire o per un altro utilizzo, se lo desiderate.

2. Preparate la torta: preriscaldate il forno a 170°C. Imburrate uno stampo per bundt o da ciambellone e cospargetelo con della farina, rimuovendo l'eccesso, e mettete da parte. In una ciotola, setacciate insieme farina, cannella, sale e bicarbonato e mettete da parte.

3. Massaggiate la scorza d'arancia nello zucchero: questo procedimento aumenterà il sapore. Versate zucchero e scorza, burro e metà dei semi di vaniglia nella ciotola di una planetaria. Montate la frusta, azionate la planetaria a media velocità e lavorate fino a quando il composto diventa leggero e soffice, da 3 a 5 minuti. Aggiungete le uova, una alla volta, mescolando bene dopo ogni aggiunta. Continuate a montare il composto a media velocità per 1 minuto. Riducete la velocità. A questo punto aggiungete la miscela di ingredienti secchi che avete preparato nello step 2 alternati a 240 ml di latticello, in 3 riprese, iniziando e finendo con la miscela di farina. Prestate attenzione che dopo ogni aggiunta gli ingredienti si incorporino bene nell'impasto, prima di proseguire con il resto. Quando avete incorporato tutto, aggiungete i mirtilli canditi, che saranno ormai freddi. Versate l'impasto nello stampo per ciambella, livellandolo.

4. Cuocete la torta nel forno già caldo fino a quando uno stecchino inserito al centro ne esce pulito, circa 1 ora. Lasciate raffreddare la torta nello stampo per 10 minuti. Ribaltate la torta su una griglia ed estraetela dallo stampo. Lasciate raffreddare completamente, circa 2 ore.

5. Con l'aiuto di una frusta a mano, mescolate insieme lo zucchero a velo, i restanti semi di vaniglia e i restanti 60 ml di latticello in una ciotola. Posizionate la torta su una griglia sopra una teglia da forno; versate la glassa che avete appena preparato in maniera uniforme sulla torta, lasciando che scivoli lungo i lati: ogni eccesso si raccoglierà nella teglia. Lasciate indurire per 10 minuti. Servite la torta con lo sciroppo di mirtilli che avete tenuto da parte, se lo desiderate.
–LISA DONOVAN, NASHVILLE

DA FARE IN ANTICIPO La torta può essere preparata in anticipo, si mantiene fuori dal frigorifero per 1 giorni, e in frigorifero fino a 5 giorni.

NOTE Il latticello può essere acquistato in negozi specializzati. Può anche essere preparato a casa a partire dalla panna, che va montata a lungo, fino a separare la parte grassa dal latticello, appunto. In alternativa, un sostituto del latticello si può preparare con yogurt magro senza zucchero mescolato con succo di limone.

FOOD STYLING: ANA KELLY PROP; STYLING: AUDREY DAVIS

Tarte Tatin con mele cotogne allo zenzero

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 5 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Succose e dal sapore caratteristico, le mele cotogne sono avviluppate in un caramello burroso, e disposte elegantemente sopra una perfetta base di sfoglia, in questo dessert che sembra un centrotavola ideato dalla pasticcera Joanne Chang. Il tempo necessario affinché le mele cotogne si ammorbidiscano nello sciroppo dipende dalla varietà e dal grado di maturazione: controllatele di frequente.

1,5 l	di acqua, separati
600 g	di zucchero, separati
1	pezzo di zenzero fresco lungo circa 7,5 cm, pelato e tagliato grossolanamente
4-5	mele cotogne mature (circa 900 g), pelate, tagliate a quarti per lungo e private del torsolo (vedi Note)
400 g	di pasta sfoglia surgelata, scongelata
85 g	di burro non salato, più altro per ungere lo stampo
¼	cucchiaino di sale kosher
240 ml	di crème fraîche
1	pizzico (circa 0,5 g) di cannella in polvere

1. In una pentola capiente, preparate uno sciroppo con 1,2 l di acqua, 400 g di zucchero e lo zenzero. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto; cuocete fino a che lo zucchero è completamente sciolto, circa 5 minuti. Riducete il calore al minimo e aggiungete le mele cotogne. Abbassate il fuoco e continuate a sobbollire a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, finché le mele cotogne sono tenere ma non molli e un coltello da cucina si infila facilmente nella polpa. Potrebbero volerci tra 25 minuti e 1 ora, a seconda della maturità e della varietà della mela cotogna. Controllate la cottura ogni 10 minuti dopo che le mele cotogne hanno cotto per 25 minuti. Una volta cotte, lasciatele raffreddare nello sciroppo per 1 ora.

2. Preriscaldate il forno a 180°C. Stendete la pasta sfoglia a uno spessore di circa 3 mm; tagliatela in un cerchio dal diametro di 25 centimetri circa; eliminate gli avanzi. Fate raffreddare la pasta in frigorifero fino a quando siete pronti per usarla. Imburrate uno stampo da torta da 22 cm e mettete da parte.

3. Preparate il caramello mescolando insieme i restanti 300 ml d'acqua e i 200 g di zucchero in un pentolino. Portate a ebollizione a fuoco medio-alto; fate bollire, senza mescolare, fino a quando il composto inizia a dorarsi intorno al bordo della pentola, circa 10 minuti. Abbassate la fiamma e continuate la cottura, muovendo e ruotando spesso la pentola, fino a quando il caramello è di un colore ambra scuro e la temperatura raggiunge i 185°C su un termometro per dolci, ci vorranno circa 2 minuti. Togliete dal fuoco e aggiungete a questo punto il burro e il sale, mescolando velocemente per incorporare il tutto. Versate e distribuite immediatamente il caramello nella teglia che avete preparato e ricoprite il fondo in maniera uniforme.

4. Scolate le mele cotogne, conservando lo sciroppo per un altro utilizzo, se lo desiderate (vedi Note). Disponetele nella teglia, sopra il caramello, con il lato tagliato verso l'alto, una vicina all'altra. Posizionate la pasta sopra le mele cotogne, rimboccando i bordi nella teglia in modo che la pasta sia ben aderente intorno alle mele. Cuocete in forno già caldo, per circa 1 ora, fino che la pasta non risulti di un colore intensamente dorato. Trasferite su una griglia e lasciate raffreddare per 15 minuti.

5. Mescolate insieme la crème fraîche e la cannella in una ciotolina. Capovolgete la crostata su un piatto da portata. Servite calda, con la crème fraîche alla cannella. *–JOANNE CHANG, FLOUR BAKERY + CAFE, BOSTON*

DA FARE IN ANTICIPO Le mele cotogne sciroppate si possono preparare con un giorno di anticipo e conservare in frigorifero insieme allo sciroppo.

NOTE Le mele cotogne si trovano nei negozi e nei mercati contadini o di quartiere più forniti. Fate in modo di scegliere frutti con una pelle morbida e uniformemente gialla. Lo sciroppo che avanza può essere usato in aggiunta a dei cocktail, oppure versato su dei pancake, o per condire dei frutti rossi.

FOOD STYLING: CHELSEA ZIMMER; PROP STYLING: AUDREY DAVIS

BOTTLE SERVICE

COCKTAIL HOUR

Pensare in grande. Il trucco di una bartender per le serate più impegnative diventerà il vostro alleato nelle intense giornate di festa.

di Lucy Simon

prodotto da RAY ISLE *foto di* FREDERICK HARDY II

FOOD STYLING: EMILY NABORS HALL; PROP STYLING: RISHA CARNES

SE VI È MAI CAPITATO DI LAVORARE in un ristorante, in un locale o se vi siete ritrovati a organizzare anche solo una cena a casa vostra, probabilmente conoscete la sensazione di essere risucchiati nel vortice delle mille cose da fare. Nei momenti di massima pressione, quando le comande per i drink si accumulano e il caos regna ovunque, i bartender professionisti attingono a comode e funzionali bottiglie contenenti cocktail già miscelati e preparati in grandi quantità. «I cosiddetti pre-batched cocktail semplificano il lavoro, eliminando ogni tipo di preoccupazione nel servire i drink», racconta Kaitlyn Stewart, nominata World Class Global Bartender of the Year nel 2017, che condivide consigli e ricette sul profilo Instagram @likeablecocktails. «Così facendo si preserva una certa coerenza dal primo all'ultimo drink che, tra l'altro, vengono serviti più velocemente». Sebbene non tutti gli aspetti del bartending professionale si possano applicare al contesto domestico (per quanto mi riguarda, non mi cimento nella tecnica dell'ice carving a casa, spiacente!), preparare i cocktail in anticipo rende la gestione delle feste un vero gioco da ragazzi. Ecco quattro dei cocktail preferiti della bartender Stewart da preparare per i vostri amici.

High and Dry

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Proprio come un Negroni, questo cocktail è caratterizzato dalle note agrumate del Campari e da quelle botaniche del gin. Kaitlyn Stewart completa questo drink con delle bollicine per un tocco leggero e frizzante, perfetto per le feste.

180 ml di Campari
180 ml di liquore al sambuco (tipo St-Germain)
180 ml di gin (tipo Tanqueray)
5 ml di acqua di fiori d'arancio
500 ml di Prosecco
Fette di pompelmo, per guarnire

1. In una caraffa, aggiungete il Campari, il liquore ai fiori di sambuco, l'acqua di fiori d'arancio e il gin. Mescolate bene, circa 15 secondi, e mettete in frigo per 45 minuti, finché sarà ben freddo.

2. Una volta freddo, fuori dal frigo, mescolate di nuovo per ricombinare tutti gli ingredienti. Suddividete la base di Campari in 8 bicchieri da vino riempiti di ghiaccio. Finite versando in ogni bicchiere 60 ml di Prosecco, o altro vino frizzante secco. Guarnite ciascun bicchiere con una fetta di pompelmo, e servite.
–KAITLYN STEWART, @LIK ABLE COCKTAILS, VANCOUVER

DA FARE IN ANTICIPO La miscela di Campari si può conservare in frigorifero, in un contenitore ermetico, fino a 3 giorni. Aggiungete il vino appena prima di servire.

Spiked and Spiced

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 8 PERSONE

Piccantino e con una nota di limone, il tè allo zenzero dona a questo cocktail agrodolce, con tequila e succo di melograno, una sottile nota speziata, che scalda. Il gusto intenso e diretto del tequila blanco esalta l'acidità del succo di melograno e la dolcezza dello sciroppo d'acero. Stewart consiglia di servire questo cocktail festivo in tazze da tè, anziché in un più classico tumbler, per aggiungere ulteriore brio alle tavole imbandite per le feste.

PER IL GINGER TEA

350 ml di acqua
2 bustine di tè allo zenzero

PER IL COCKTAIL

350 ml di tequila blanco
230 ml di succo di melograno
170 ml di succo di lime fresco (circa 6 lime)
120 ml di sciroppo d'acero
Rametti di rosmarino e chicchi di melograno, per guarnire

1. Preparate il tè allo zenzero: portate a bollore 350 ml di acqua. Aggiungete le bustine di tè allo zenzero e lasciate in infusione per 8 minuti. Rimuovete le bustine di tè. Versate il tè in una brocca di vetro resistente al calore, e lasciate raffreddare.

2. Preparate il cocktail: aggiungete tequila, succo di melograno, succo di lime e sciroppo d'acero al tè allo zenzero. Mescolate bene, per circa 30 secondi. Lasciate a riposare in frigorifero per circa 45 minuti, finché non sarà ben freddo.

3. Togliete il cocktail dal frigorifero, e mescolate ancora una volta, velocemente. Dividete il cocktail nelle 8 tazzine, in cui avrete messo un grosso cubo di ghiaccio. Guarnite ogni tazzina con un rametto di rosmarino e 5 o 6 chicchi di melograno. *–KAITLYN STEWART, @LIKEABLE COCKTAILS, VANCOUVER*

DA FARE IN ANTICIPO Questo cocktail si può preparare fino a 3 giorni in anticipo, e si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico.

The Little Lebowski

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA E 10 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Il White Russian, un cocktail con un'elevata gradazione alcolica e molta caffeina, ha conosciuto un momento di fama dopo l'uscita del film Il Grande Lebowski, del 1998. Il cocktail creato da Stewart, dal nome giocoso e appropriato, sostituisce la panna con uno zabaione analcolico, che rende questo cocktail ricco e indulgente, perfetto per le festività. Lo zabaione, inoltre, bilancia le note amare e intense del caffè e dell'amaro Montenegro.

PER LO ZABAIONE

6 tuorli (circa 120 g)
450 ml di latte
100 g di zucchero

PER IL COCKTAIL

480 ml di caffè cold brew (vedi Note)
240 ml di vodka
120 ml di Amaro Montenegro
120 ml di liquore al caffè
120 ml di sciroppo di vaniglia
Noce moscata, da grattugiare, per guarnire

1. Preparate lo zabaione: portate a bollore un pentolino d'acqua. Nel frattempo, in una ciotola resistente al calore, sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungete il latte, mescolando bene. Appoggiate la ciotola sulla pentola con l'acqua in ebollizione, abbassate il fuoco e fate attenzione che l'acqua non tocchi il fondo della ciotola. Con una frusta a mano, sbattete continuamente il composto finché non raggiunge una consistenza densa e cremosa, ci vorranno circa 5-8 minuti. Per il cocktail vi serviranno 450 ml in totale.

2. Assemblate il cocktail: in una caraffa capiente, mescolate il cold brew, 450 ml di zabaione, la vodka, l'amaro, il liquore al caffè e lo sciroppo alla vaniglia. Mescolate tutto accuratamente, per circa 30 secondi, e lasciate a riposare in frigorifero per almeno 45 minuti.

3. Togliete dal frigorifero e mescolate. Disponete un cubo di ghiaccio in 8 tumbler bassi, e suddividete il cocktail nei bicchieri. Guarnite con una grattugiata di noce moscata fresca e servite. È perfetto dopo cena. *–KAITLYN STEWART, @LIKEABLE COCKTAILS, VANCOUVER*

DA FARE IN ANTICIPO Questo cocktail si può preparare fino a 3 giorni in anticipo, e si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico.

NOTE Il cold brew è un metodo di estrazione a freddo del caffè, che richiede tempi abbastanza lunghi, dalle 8 alle 24 ore. Esistono strumenti per prepararlo a casa a partire da semplice caffè macinato, come il Toddy, facilmente acquistabile online. In alternativa, Illy produce un cold brew pronto al consumo. Si trova online o nei supermercati più forniti.

Bushels and Barrels

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO TOTALE: 50 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Mela al quadrato per questo cocktail fruttato. Sidro di mele, brandy di mela e sciroppo di cannella si amalgamano perfettamente al bourbon, creando un cocktail invernale, caldo e confortevole, che ha il profumo di una torta di mele appena sfornata.

- 480 ml di sidro di mele
- 450 ml di bourbon (tipo Four Roses)
- 120 ml di brandy di mela (oppure Calvados, vedi Note)
- 180 ml di succo di limone (circa 3 limoni)
- 120 ml di sciroppo alla cannella (tipo Monin, vedi Note)
- 5 ml di Angostura
- 16 chiodi di garofano, per guarnire

1. In una grossa caraffa, aggiungete il sidro, il bourbon, il brandy, il succo di limone, l'Angostura e lo sciroppo di cannella. Mescolate accuratamente per circa 20 secondi. Lasciate a riposare in frigorifero per almeno 45 minuti.

2. Togliete il cocktail dal frigorifero, mescolate di nuovo velocemente. Dividete equamente il cocktail in 8 tumbler, riempiti con ghiaccio, oppure in 8 tazze di rame. Guarnite ogni bicchiere con due chiodi di garofano, e servite. *–KAITLYN STEWART, @LIKEABLE COCKTAILS, VANCOUVER*

DA FARE IN ANTICIPO Questo cocktail si può preparare fino a 5 giorni in anticipo, e si può conservare in frigorifero in un contenitore ermetico.

NOTE Questo stesso cocktail si può servire anche caldo. Vi basterà riscaldarlo leggermente in una pentola, a fuoco lento, e servirlo poi in tazze di rame. Il brandy di mela è un liquore tipico del New Jersey: chiedete a una enoteca ben fornita. In alternativa, può essere sostituito con del Calvados acquavite di sidro di mela della Normandia. Lo sciroppo di cannella si può acquistare su Amazon, oppure negli store online specializzati in alcolici.

A sinistra. Il vigneto "Casetto" di Tenuta Villa Rosa a Castellina in Chianti da cui si produce l'omonima Gran Selezione. In alto. Un angolo della bottaia di affinamento a Castellina in Chianti. In basso. Andrea Cecchi durante la verticale di Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione Docg.

Famiglia Cecchi, quattro generazioni di cultori del Sangiovese

Cinque tenute tra Toscana e Umbria raccontano una storia fondata sulla dedizione al vino e al vitigno, nei suoi territori d'elezione.

Ha compiuto quest'anno 130 anni l'azienda toscana fondata nel 1893 da Luigi Cecchi – grande degustatore e appassionato di vini che partì dalla gestione di vigneti in affitto – oggi guidata da Andrea Cecchi, quarta generazione a capo di Famiglia Cecchi. Da sempre orientata all'innovazione, pur mantenendo un legame con la tradizione e l'identità territoriale, con la terza generazione la famiglia si trasferì a Castellina in Chianti, in Chianti Classico, acquisendo nel 1962 Villa Cerna, la prima azienda di proprietà e tutt'oggi headquarter aziendale. Ma è soprattutto con la quarta generazione che la famiglia ha lavorato su temi come le sperimentazioni sui cloni del sangiovese, la zonazione e la ricerca in campo agronomico e tecnico, muovendosi verso un approccio sempre più sostenibile e trasparente al vino. In particolare, ad Andrea Cecchi si deve il percorso di investimenti in zone ad alta vocazione vitivinicola, creando il "sistema" delle Tenute della Famiglia Cecchi: cinque realtà vinicole (quattro in Toscana e una in Umbria) che permettono di esplorare le potenzialità dei diversi territori, con il filo conduttore dell'innovazione e dell'attenzione a pratiche sostenibili. Così a Villa Cerna negli anni 90 si sono affiancate Val delle Rose, in Maremma, e Tenuta Alzatura a Montefalco, in Umbria, entrambe biologiche al 100%. Nel 2015 a segnare il "ritorno" in Chianti Classico è l'acquisizione di Villa Rosa – ampia tenuta di Castellina in Chianti – dalla famiglia Lucherini Bandini, che con i Cecchi ha un amico in comune: Giulio Gambelli, esperto assaggiatore e "maestro del Sangiovese". Come Villa Cerna, anche Villa Rosa è certificata Agriqualità, mentre l'insieme delle aziende che fanno capo a Cecchi ha ottenuto la certificazione Equalitas, che integra la sostenibilità ambientale ed economica a quella sociale. Infine, nel 2018 completa il mosaico l'acquisto di una tenuta di 6 ettari a Montalcino, accanto all'abbazia di Sant'Antimo. Villa Cerna ha ospitato la degustazione verticale del Villa Rosa Chianti Classico Gran Selezione – vino tra i più rappresentativi del percorso aziendale sul Sangiovese, nato con la straordinaria vendemmia 2015 – per celebrare il 130esimo anniversario di Famiglia Cecchi.
Cinque le annate disponibili: dall'avvolgente finezza della vendemmia 2015 alla complessità aromatica della 2019.

famigliacecchi.it

Il ritorno della Vodka. Un tempo considerata un tormento dai bartender, le nuovissime e ambiziose versioni artigianali hanno cambiato la reputazione di questo superalcolico versatile.

di Betsy Andrews

Pensate che la vodka sia noiosa? Provate un Retropolitan (ricetta a pag. 49) o un Rocky Mountain Wizard (ricetta a pag. 50).

FOOD STYLING: MARGARET MONROE DICKEY; PROP STYLING: CLAIRE SPOLLEN

prodotto da RAY ISLE *foto di* JENNIFER CAUSEY

AL SUPPER CLUB THE BETTY DI ATLANTA, il beverage director Darius Naderi mette in infusione Aperol e fragole da usare al posto del succo di mirtilli in una brillante rivisitazione del Cosmopolitan. Il risultato è il Retropolitan, che ricorda un succo di frutta alla fragola di qualità: estremamente dissetante, ma sofisticato e tale da essere assaporato con profonda concentrazione. Eppure, l'ingrediente che sprigiona note di vaniglia e di terra salata, in abbinamento al gusto dolce-amaro dell'Aperol e dei frutti rossi, che ci crediate o no, è proprio la vodka.

Naderi utilizza la Boyd & Blair della Pennsylvania, prodotta con patate locali fermentate con lievito di Champagne per esaltare la dolcezza ricca e setosa che le contraddistingue. Si tratta di una delle tante vodka in ascesa che stanno stravolgendo la reputazione di questo superalcolico. «Negli anni 80 e 90 paragonavo la vodka al tofu, per il suo gusto neutro – afferma Nadari – ma quelle più recenti hanno molte più sfumature e profondità (e a dire il vero, lo stesso vale per il tofu, *ndr*)».

Un tempo definita dall'Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau (TTB) come "priva di carattere distintivo, aroma, gusto o colore", la vodka si è poi talmente diversificata che, nel 2020, il TTB ha deciso di eliminare quella frase. «Non esistono più solo Popov e Smirnoff», afferma Tony Abou-Ganim, autore di *Vodka Distilled: The Modern Mixologist on Vodka and Vodka Cocktails*. Oggi ci sono prodotti da tutto il mondo, distillati con ingredienti nuovi: la giapponese Haku, chiara, pulita e a base di riso; la sudafricana Vusa, accessibile e distillata a partire dalla canna da zucchero; la fruttata St. George, prodotta con pere della California; la greca Kástra Elión, derivata dalle olive, perfetta in un Martini salato. Quelle con gradazione alcolica bassa, come la Sommarøy (27,5% vol), ne mitigano gli eventuali effetti. Quelle biologiche, come la Purity, utilizzano cereali da agricoltura sostenibile. Esistono persino vodka che si propongono di contrastare il cambiamento climatico e promuovere cause sociali.

Ma anche i produttori storici hanno deciso di diversificare la propria offerta. Al suo celebre fiore all'occhiello a base di patate, Chopin ha aggiunto una vodka a base di grano e una a base di segale, quest'ultima ormai molto comune sui carrelli bar dei ristoranti di lusso che sono stati i primi a introdurla al grande pubblico. Aviram Turgeman, beverage director del Monterey di Manhattan, afferma: «Mi piace giocare con il suo sapore speziato», aggiungendo amaro e scorza di arancia per un risultato più citrico. Il brand ha anche lanciato una versione della vodka di segale con una gradazione alcolica più alta (60% vol), chiamata Bartender's Choice e pensata per essere miscelata in cocktail a base di più ingredienti.

Con il ritorno del Vodka Martini, «le persone celebrano la produzione di nuovi e straordinari distillati ad opera delle distillerie locali», afferma Abou-Ganim. Alla Thinking Tree Spirits, distilleria artigianale dell'Oregon, la vodka Main Stage è prodotta con acqua delle cascate e grano bianco non OGM proveniente da coltivatori vicini. Viene distillata 21 volte, preservandone l'aroma. «È così morbida e cremosa», dice il Tasting Room Manager della distilleria, David Heter, che usa le sue note di fiori di limone per ravvivare un Martini speziato e piccante chiamato The Lovesick Crocodile (ricetta a pag. 50).

Anche il locavorismo sta contribuendo ad aumentare la reputazione delle vodka aromatizzate. Il famoso spritz di Thinking Tree è infuso con lavanda biologica e attinge le sue caratteristiche tonalità viola dai fiori della Clitoria ternatea (Butterfly Pea Flower).

«Dopo decenni di vodka liscia volutamente insapore o arricchita da aromi artificiali, la gente ora ricerca un prodotto le cui note rimandino all'origine del distillato, giocando in perfetta armonia con gli altri ingredienti del cocktail senza esserne sovrastato», afferma Darcey Howard di Thinking Tree.

Inoltre, ci stiamo approcciando anche ai diversi stili di produzione maggiormente apprezzati nei Paesi che vantano l'origine della vodka. «Nei paesi occidentali abbiamo ricercato un prodotto neutro», dice Abou-Ganim. «Ma quando si tratta di Polonia e Russia, lo stile è più deciso e robusto». Distillata una sola volta da patate coltivate in loco, la vodka della Woody Creek Distillers del Colorado si distingue per quello che Abou-Ganim definisce un «retrogusto affascinante»: un sapore vegetale, fungino, di muffa e di buccia di patata che la rende la protagonista del suo Rocky Mountain Wizard (ricetta a pag. 50).

VODKA RICERCATE E SOCIALMENTE IMPEGNATE

ISCO OSTREIDA
Infusa con ostriche locali, ha un aroma salmastro e un retrogusto carnoso, quasi animale. Sporcate il vostro Martini con questa vodka e godetevi sia il cocktail sia il fatto che state sostenendo l'agricoltura oceanica rigenerativa.

KOSKENKORVA CLIMATE ACTION
Prodotta con orzo coltivato secondo pratiche rigenerative al fine di eliminare l'anidride carbonica dal suolo, questa vodka finlandese dà il meglio di sé quando viene gustata con ghiaccio e scorza di limone Meyer. Provatela in un Lemon Drop.

SUPERGAY
La vodka di questa discoteca queer di New York è distillata solo tre volte per preservare il tratto distintivo del mais biologico, che ne è la base. Con il finale al gusto di pompelmo, è perfetta in un Salty Dog. E quando la bevete sappiate che state sostenendo la comunità LGBTQ+.

THE COMMUNITY SPIRIT
Prodotta da mais distillato in una pentola di rame, questa vodka spigolosa e gustosa si impone sul gin in un Vesper. Inoltre, i suoi produttori, con certificazione B-Corp donano fino al 24% del loro ricavato a gruppi artistici e comunitari gestiti dal BICOP.

The Retropolitan

TEMPO TOTALE: 15 MINUTI
PIÙ 24 ORE DI INFUSIONE
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Questa interpretazione del classico Cosmopolitan prevede dell'Aperol infuso alla fragola invece che il tradizionale succo di mirtillo rosso. L'Aperol alla fragola – che conferisce una nota fruttata, dolce e acidula allo stesso tempo, a questo cocktail che ricorda un punch – è delizioso anche in uno spritz, e le fragole usate per l'infusione sono perfette come topping per un gelato o un sorbetto.

PER L'APEROL ALLA FRAGOLA

240 ml di Aperol
100 g fragole mature, pulite e tagliate in quarti

PER IL RETROPOLITAN

40 ml di vodka di patata (vedi Note)
30 ml di Aperol alla fragola
15 ml di liquore all'arancia, tipo Cointreau
15 ml di succo di lime fresco
5 ml di sciroppo di zucchero
1 rametto di menta e fragole fresche per guarnire

1. Preparate l'Aperol infuso alla fragola: in un contenitore ermetico mettete l'Aperol e le fragole, pulite e tagliate, e lasciate a riposare in frigorifero per 24 ore. Trascorso questo tempo, filtrate l'Aperol per usarlo nel cocktail. Le fragole possono essere utilizzate per altro, se lo desiderate, ad esempio come gustosa aggiunta a del gelato.

2. Preparate il Retropolitan: mettete la vodka, l'Aperol alla fragola, il Cointreau, il succo di lime e lo sciroppo in uno shaker riempito con ghiaccio. Coprite e shakerate per circa 15 secondi, finché non è freddo. Filtrate in un bicchiere a coppa. Guarnite con il rametto di menta e le fragole. – *THE BETTY AT THE KIMPTON SYLVAN HOTEL, ATLANTA*

NOTE L'Aperol alla fragola si conserva in frigorifero, in un contenitore ermetico, fino a due settimane. La vodka di patata è un distillato ricercato, dal momento che la produzione mondiale è abbastanza limitata. In Europa viene prodotta in Polonia (Vodka Chopin) e nel Regno Unito (Chase Vodka o Tattie Bogle). Chiedete consiglio alla vostra enoteca di fiducia, o cercate su siti online specializzati, come spirito24.it, ferrowine.it o bernardistore.it.

The Lovesick Crocodile

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

L'Ancho Reyes, un liquore messicano a base di peperoncini ancho affumicati ed essiccati al sole, è il protagonista di questo drink sorprendentemente tonificante. L'Ancho Reyes conferisce al cocktail note dolci e intense di cioccolato fondente e caffè, oltre a una piccantezza decisa. La salamoia dei cetriolini esalta ed eleva i sapori forti di questo cocktail, aggiungendo un tocco acidulo e sapido.

60 ml di vodka di grano
20 ml di liquore Ancho Reyes
1 cucchiaio e ½ di salamoia all'aneto
Ciuffo di aneto e cetriolini sotto aceto, per guarnire

1. In uno shaker riempito di ghiaccio, mettete la vodka, il liquore Ancho Reyes e la salamoia dei cetriolini. Coprite e shakerate fino a che non si raffredda, per circa 10 secondi. Versate, filtrando, in un bicchiere da Martini. Guarnite con il ciuffo di aneto e due cetriolini sottaceto. *– DAVID HETER, THINKING TREE SPIRITS, EUGENE, OREGON*

NOTE Il liquore Ancho Reyes può essere acquistato su bernabei.it o in enoteche specializzate.

Rocky Mountain Wizard

TEMPO TOTALE: 5 MINUTI
DOSI PER: 1 COCKTAIL

Solo il 3% della vodka mondiale è fatta con le patate, dal momento che il processo di fermentazione è complicato e laborioso. Il mixologist di Las Vegas Tony Abou-Ganim, che ha creato questo cocktail, utilizza una vodka di patata del Colorado e la accompagna alla Chartreuse gialla, la cui dolcezza delicata ben si sposa con il sapore più deciso della vodka.

60 ml di vodka di patata (tipo Vodka Chopin, Tattie Bogle, o Chase Single Estate English Potato Vodka)
30 ml di Vermouth bianco (tipo Cinzano, o Dolin)
15 ml di Chartreuse gialla
2 gocce di bitter all'arancia (Bitter Truth, o Angostura)
Scorza di arancia per guarnire

Mescolate vodka, vermouth, Chartreuse gialla e bitter all'arancia nel bicchiere di uno shaker. Aggiungete ghiaccio e mescolate bene per 10 secondi. Versate, filtrando, in un bicchiere Nick & Nora. Guarnite con la scorza di arancia.
– TONY ABOU-GANIM, THE MODERN MIXOLOGIST

WHAT TO DRINK NOW

A ciascuno il suo (vino) o forse no.

Quale bottiglia scegliere quando ogni commensale ordina un piatto diverso?

di Ray Isle

QUANDO UN SOMMELIER SI RITROVA A CONSIGLIARE UNA BOTTIGLIA DI VINO da abbinare a una costata di manzo al sangue, a delle capesante saltate o a un risotto ai funghi porcini è piuttosto semplice. Non si può dire lo stesso, però, quando tutti e tre questi piatti vengono ordinati dallo stesso tavolo. In effetti, è raro trovare un tavolo di un ristorante in cui tutti i commensali ordinano la stessa portata (che sia antipasto, dessert, e così via.). In casi come questi, consigliare un vino che vada bene per tutti rappresenta, per molti sommelier, un esercizio che implica un ragionamento quasi filosofico, in cui non sempre è facile venirne a capo. Ma anche durante una cena a casa vostra, il cui menu prevede un'unica portata principale, probabilmente accompagnata da un paio di contorni e un'insalata, siete proprio sicuri di voler aprire bottiglie diverse in abbinamento a ciascun piatto? Se la risposta è sì, buon per voi, ma forse dovreste seriamente pensare di aprire un ristorante. A dire il vero, la maggior parte di noi si limita a versare un buon vino cosiddetto "a tutto pasto" (di solito solo un bianco e un rosso, non si va oltre). Dunque, vi starete chiedendo, quale scegliere? Quale potrebbe essere in grado di soddisfare tutti i palati e abbinarsi alla perfezione a tutti i piatti? Per rispondere a queste domande, ho chiesto ad alcuni sommelier quali sono le loro bottiglie preferite, sempre in grado di mettere tutti d'accordo.

LINDSEY FERN

THE INN AT LITTLE WASHINGTON, WASHINGTON, VIRGINIA

L'abbinamento perfetto? Il primo che mi viene in mente, parlando di rossi, è il Frappato siciliano. Sono una grande fan dei vini di Arianna Occhipinti, in particolare del suo **Il Frappato 2021**. Emana note croccanti di frutti rossi senza essere particolarmente tannico, caratteristiche che vengono apprezzate anche dai bevitori di Pinot Nero (o forse da tutti). È raffinato e rustico allo stesso tempo. Inoltre, sono sempre felice di condividere il mio amore per un vino biologico prodotto da una donna. In alternativa, è eccellente anche il **COS Frappato 2022**, proveniente da un'azienda vinicola altrettanto biologica di cui è comproprietario lo zio, Giusto Occhipinti.
Come bianco, amo lo Chardonnay Willamette Valley, non a caso Walter Scott è una delle mie cantine preferite. I loro vini, come il **Cuvée Anne Chardonnay 2021**, non sono legnosi e burrosi, quindi i detrattori dello Chardonnay potrebbero apprezzarli. Dal carattere minerale e con una piacevole freschezza che pulisce il palato, evidenziano note agrumate e un sapore dolce che ricorda quello dei pomodori maturi.

PROP STYLING: JULIA BAYLESS

foto di MORGAN HUNT GLAZE

CHRIS STRUCK

ILILI, NEW YORK

Qualora voleste proporre il rosé ai vostri commensali come soluzione a questo problema, fatelo: non ve ne pentirete! Sono sempre di più, infatti, le persone che si approcciano ai vini rosati, anche quelli più intensi e caratterizzati da tonalità più scure, da degustare in qualsiasi momento dell'anno, non solo in primavera e in estate. Dal carattere minerale e dalle note di lampone aspro, il **Domaine des Tourelles Rosé 2022** fa al caso vostro se avete voglia di immergervi nel meraviglioso mondo del vino libanese. Anche l'**Umathum Rosa Rosé 2022** del Burgenland, in Austria, è un'ottima scelta. Inoltre, il ristorante Ilili è fiero di includere nella sua lista di vini anche quelli rappresentati da minoranze o da produttrici donne. A tal proposito, il **Martha Stoumen Post Flirtation Rosé 2022** è un'opzione validissima. Ricorda il sapore della caramella Haribo al gusto di anguria, un po' frizzante. Impossibile non amarlo.

WANDA COLE-NICHOLSON

VINBEV, ST. LOUIS

Se si parla di vino rosso non posso far altro che pensare ai cru di Beaujolais del villaggio di Fleurie, come il **Georges Duboeuf Flower Label Fleurie 2020**. Sebbene i vini di Fleurie siano più leggeri rispetto a quelli di Morgon o Moulin-à-Vent, si distinguono per una certa mineralità e complessità, risultando molto apprezzati dagli appassionati della specifica categoria. Ma sono piacevoli per tutti i palati, soprattutto per chi si approccia al vino rosso per la prima volta. Per quanto riguarda i bianchi, beh, in sostituzione di un Riesling secco – perché si sa, qualsiasi sommelier al mondo probabilmente lo sceglierebbe – la mia scelta ricade su uno Smaragd Grüner Veltliner, dell'Austria, come il **Domane Wachau Grüner Veltliner Smaragd 2021**. Il termine "Smaragd" designa i vini provenienti da uve più mature (con una gradazione minima di 12,5%). Si caratterizzano per una rotondità che strizza l'occhio ai bevitori di Chardonnay e per una buona acidità per gli amanti del Vecchio Mondo. Il **Grüner Veltliner Smaragd 2021 di Rudi Pichler**, fresco e vibrante, è un'altra ottima scelta.

BEKI MILLER

WIT & WISDOM, SONOMA, CALIFORNIA

Lo Champagne non millesimato **Ruinart Blanc de Blancs Brut** è un vino delizioso da abbinare a qualsiasi cosa. È prodotto esclusivamente con uve Chardonnay che gli conferiscono freschezza e una trama rotonda e setosa. Caratterizzato da note di agrumi, frutta a nocciolo e persino ananas, la sua grande mineralità gli permette di abbinarsi molto bene a tutto, dalle ostriche ai frutti di mare, fino al pollo arrosto. Il Pinot Noir della Contea di Sonoma è altrettanto versatile. I vini dell'AVA (American Viticultural Area) di Sonoma, nello specifico, preservano un'acidità naturale, rendendoli incredibilmente equilibrati. Il **Sangiacomo Sonoma Coast Pinot Noir 2021** è uno dei vini preferiti di Wit & Wisdom. Sangiacomo, una delle aziende vitivinicole più rinomate della regione, vanta oltre 50 anni di esperienza nella coltivazione della vite (e molti di più nella coltivazione di alberi da frutto). Se doveste riuscire a trovare il loro vino, non fatevelo scappare! Inoltre, vendono le loro uve ad altri produttori, tra cui Schug, Sojourn e Bruliam. Ma in fin dei conti, con una tavolata numerosa va benissimo anche dimenticarsi di quello che definiremmo "l'abbinamento perfetto" e bere solo ciò che piace. Oppure, se si vuole, una volta presentata l'occasione, lasciarsi trasportare e provare qualcosa di nuovo.

JASON HOY

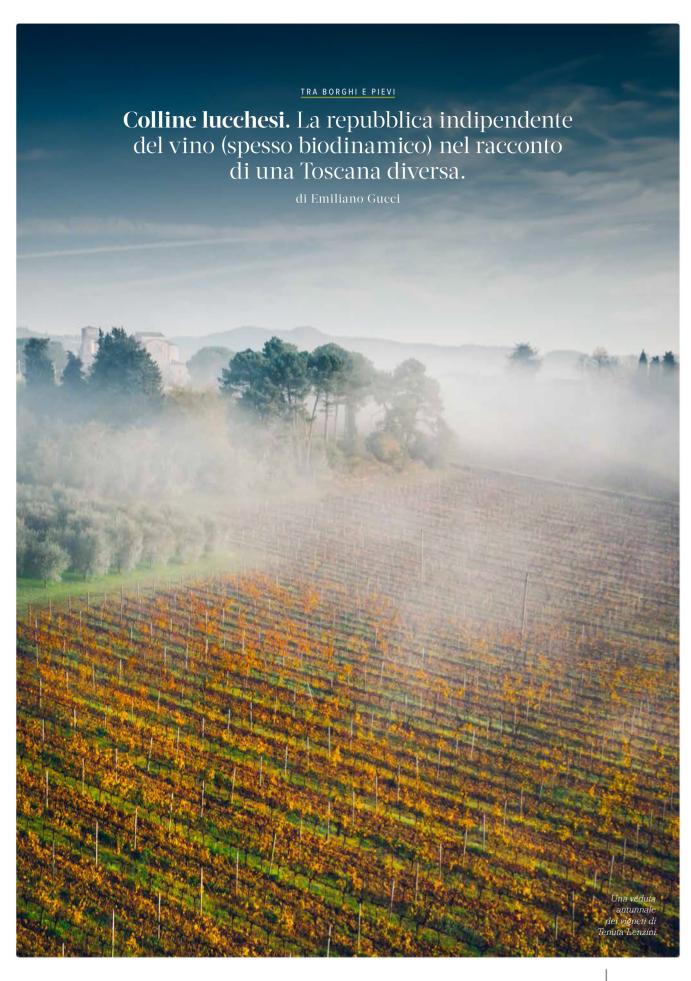
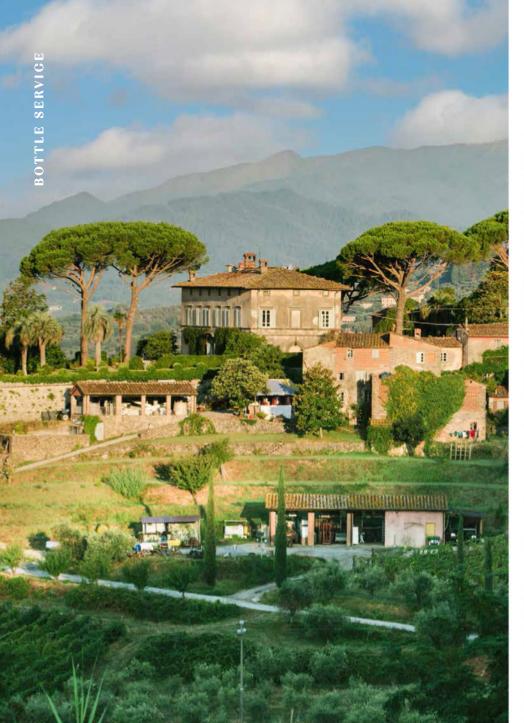
KABINETT, EASTON, PENNSYLVANIA

Il nostro obiettivo principale da Kabinett (di cui è comproprietaria la vicedirettrice di Food&Wine, Melanie Hansche) è quello di accontentare il maggior numero possibile di persone a tavola, ma di solito evito di proporre vini più scontati come il Sauvignon Blanc o il Pinot Grigio. Attualmente il mio bianco preferito è il **Riesling Trocken Dr. Bürklin-Wolf Estate 2021** della regione tedesca del Pfalz (Renania-Palatinato), che è la risposta perfetta alla classica domanda: "Ma il Riesling non è dolce?". Una volta degustato, mette a tacere gli scettici grazie a intense sensazioni fruttate e una potenza dirompente in grado di lasciare tutti a bocca aperta. Come rosso, il Blaufränkisch è straordinario. Con sentori che vanno dalle ciliegie succose ai frutti di bosco, si caratterizza per tannini fitti e morbidi rispetto ad altre varietà di Pinot Noir. Mi piace molto il **Moric Blaufränkisch Hausmarke Rot** che altro non è che un sapiente assemblaggio di cinque annate. La sua personalità terrosa alletta il palato degli amanti del Cabernet Sauvignon, qui negli Stati Uniti massima espressione della Napa Valley, e il forte e vibrante aroma di ciliegia attira i bevitori di Pinot.

TRA BORGHI E PIEVI

Colline lucchesi. La repubblica indipendente del vino (spesso biodinamico) nel racconto di una Toscana diversa.

di Emiliano Gucci

Una veduta autunnale dei vigneti di Tenuta Lenzini.

Da sinistra in senso orario. Una veduta e il dettaglio delle cassette per la raccolta dell'uva presso Tenuta di Valgiano; i lavori nella cantina Malgiacca.

UNA VARIETÀ PAESAGGISTICA e umana invidiabile, colline che sfidano gli iconici scenari toscani ma talvolta più selvagge, ombrose, smezzate dal fiume Serchio e in bilico tra Appennino e mar Tirreno, per una giostra che equilibra sole, vento, piogge ed escursioni termiche. Un territorio affascinante quanto appartato che lambisce la città di Lucca, dove la Repubblica indipendente sembra ancora viva, specie sul fronte enologico: vini caratteriali, espressivi e originali, spesso fuori dagli schemi come lo è chi li immagina e li produce, interpretando al meglio il potenziale di questi suoli.

La Doc Colline Lucchesi nacque nel 1968 per i vini rossi e nel 1985 per i bianchi, vertendo sugli autoctoni sangiovese e trebbiano ma vedendo l'ausilio di altre varietà locali e internazionali, anomale per la Toscana e non solo. Alcune vi giunsero dopo l'insediamento di Elisa Bonaparte che riaprì la città al mondo, senza riuscire a mutare le abitudini dei lucchesi: il sistema delle ville-fattorie ha sempre garantito vino buono, motivo in più per concentrarsi su un mercato quasi autoreferenziale.

E chissà se ha inciso questo carattere autarchico anche nella formazione della rete di Lucca Biodinamica, esperienza più unica che rara cui aderiscono molte delle aziende che raccontiamo in queste pagine, fondata sui principi agricoli steineriani ma estesa alla condivisione di esperienze, attrezzature, filosofia di vita.

Con la Doc vissuta come un'occasione, talvolta colta in pieno e talvolta ignorata, forse ancora in nome di quell'indipendenza che malvolentieri si piega ai dettami di un disciplinare.

LA VISIONE PIONIERISTICA DI VALGIANO

Tenuta di Valgiano, nell'omonima località, è divenuta nei decenni un'icona del territorio, fondata da Moreno Petrini e Laura di Collobiano. Nei terreni della fattoria pascolano «mucche, capre e pecore del vicino – come racconta Laura –, e abbiamo galline, faraone, piccioni e arnie per il miele». Un luogo che sa d'altri tempi, ricchissimo d'acqua e di verde, in grembo all'austero altopiano delle Pizzorne. È la qualità dei loro vini che ha innescato una crescita del comprensorio, la loro fedeltà alla biodinamica a consolidare il credo. «La nostra forza sono i suoli di origine preglaciale, unione tra placca ligure e toscana: sovrapposizioni e scivolamenti creano variabili ideali per la viticoltura». Non secondario è il clima: «Nonostante la siccità, a Valgiano abbiamo sempre equilibrio e freschezza. Siamo a 250 metri di altitudine tra Appennino e costa, e anche quest'anno l'uva è bella e vigorosa». Il Tenuta di Valgiano è un vino totem per la Doc Colline Lucchesi, elegante e materico, saporito, un sangiovese con merlot, syrah e altre varietà toscane, mentre ormai fanno corsa propria il Palistorti, da vigne più giovani, e il più immediato Mazzapink.

Dall'alto. La fattoria Colle Verde a Matraia; Beppe Ferrua di Fabbrica di San Martino.

FAMIGLIA E TERRITORIO

Non è distante la storica fattoria Colle Verde, in località Matraia, acquisita dai bavaresi Patrick e Katrin Engels che tengono molto al rispetto della tradizione e della natura: «Qui è dove possiamo coltivare i nostri valori, oltre che la vite». Il loro hobby è diventato «professione, stile di vita», e gli occhi di Katrin scintillano mentre ne parla perché «l'attenzione all'ambiente riguarda anche le relazioni umane».
Ne è una riprova il clima che si respira conversando con Gabriele Bartalena (al suo fianco come amministratore e agronomo) e Marco Vannucci (enologo), a rappresentare un gruppo «che è come una famiglia», biodinamici in vigna e mai invasivi in cantina, «fermentazioni naturali e nessun apporto chimico, nessuna filtrazione per esaltare l'energia del frutto e la voce del territorio». I rossi nascono da terreni sassosi, ricchi di galestro e pietra di Matraia, un'arenaria calcarea simile alla pietra serena «ideale per il sangiovese, che sa tradurre al meglio le qualità del terroir». Nel Brania delle Ghiandaie 2021 si esprime in purezza con vinificazioni naturali, evoluzione e affinamento in cemento, mineralità sconvolgente ed eleganza da vendere. I bianchi nascono da terreni profondi e drenanti di sabbia e ghiaia, la vigna dello chardonnay rasenta un torrente che aggiunge freschezza e la muffa nobile esalta la complessità; si veda il Brania del Cancello con apporto di trebbiano, vermentino, grechetto. «È anche questa la forza delle colline lucchesi – chiosa Katrin Engels –, un angolo di Toscana continentale che guarda al mare, diversa anche per la proposta enologica».

IN GIRO VERSO CAPANNORI

Sui pendii di Segromigno in Monte incontriamo Colle di Bordocheo, fattoria a conduzione familiare con bella batteria di vini biologici, mentre tra i borghi di Tofori e San Gennaro c'è la storica Fattoria di Fubbiano di cui citiamo I Pampini, rosso che unisce sangiovese e terol-

FOTO: KAVRAM/SHUTTERSTOCK.COM

Vini caratteriali, espressivi
e originali, spesso fuori dagli schemi
come lo è chi li immagina e li produce

Da sinistra. Il ristoro agricolo di Fattoria Sardi; la villa e le vigne di Fabbrica di San Martino. Pagina a fianco. Il ponte della Maddalena, detto "del Diavolo", a Borgo a Mozzano.

dego, varietà tipica del Trentino ma qui presente da oltre quarant'anni (a Lucca tutto è possibile).
Nei confini della limitrofa Gragnano, ultimo lembo di colline lucchesi verso la provincia di Pistoia ma sempre nel comune di Capannori, la tenuta Lenzini è guidata da Benedetta Tronci col marito Michele Guarino che ricorda come «i terreni di argille, miste a sabbie, prima di noi hanno preso coscienza di essere biodinamici, a restituirci vini incentrati su slancio, finezza, eleganza». Si punta molto sui monovarietali tra cui segnaliamo il merlot Doc Colline Lucchesi Casa e Chiesa e il saporitissimo La Syrah.
Vicino di "casa" c'è Saverio Petrilli, mentore e promotore della citata rete Lucca Biodinamica, riferimento per la zona e per tante aziende che si sono avvalse del suo carisma, della sua cultura, della sua inesauribile energia in simbiosi con l'ambiente. Qua è ripartito nel 2017 con Malgiacca, che adesso vede in forze anche il figlio Ettore oltre a Lisandro Carmazzi, Luigi Fenoglio, Ettore Petrilli e Sarah Richards, tenutaria di un vigneto da cui si iniziò ad assemblare il bel mosaico di vecchi appezzamenti e nuovi impianti. I lavori sono tutti manuali, il vino è «espressione della fertilità» e nasce da una terra «che ha bisogno di respirare, proprio come noi», ricorda Saverio. La troviamo infatti protagonista al pari delle varietà che «qua sono varie e in proporzione variabile, come da saggezza contadina». Il sangiovese si esalta in una dimensione terragna e finissima innervando rossi dal tannino integrato, fine, mentre spunta il volto di Salvador Dalì nell'etichetta del Dalìtro, formato generoso per un rosso scorrevole, «quotidiano come lo è sedersi a tavola e mangiare». Nota di merito per il Tingolli, bianco floreale quanto austero, manifesto della filosofia aziendale per integrità e originalità.

OLTREPASSANDO IL SERCHIO

Sulla sponda occidentale del Serchio la prima sosta è in via della Maulina, dove Matteo Giustiniani e Mina Samouti guidano Fattoria Sardi, nota per la prestigiosa produzione di vini rosé che pare guardare alla Provenza. In realtà non è un vezzo ma un assecondare la vo-

cazione del luogo, microcosmo vitato «tra la Vallebuia, luminosissima, e la Val Freddana, rigidamente fedele al proprio nome. Clima e suoli alluvionali creano le condizioni ideali per la produzione di rosati», che prendono il nome di Le Cicale e 10 Primavere con diverse ricette da vermentino, syrah e sangiovese. Rientrano nella Doc i "classici moderni" rossi e bianchi, mentre vibrano di gioia i pèt-nat rifermentati in bottiglia senza solfiti aggiunti (ribadiamo, a Lucca può accadere di tutto!), con l'impiego (anche) del moscato rosso d'Amburgo, «varietà divertente quanto identitaria, da recuperare per i vini di pronta beva». Anche da Fattoria Sardi si è seguaci della biodinamica, si producono piccole quantità di olio, miele e succo di mela, oltre agli ortaggi che il "cuoco contadino" Damiano Donati valorizza (assieme ai prodotti degli artigiani locali) al Ristoro agricolo.
Saliamo a San Martino in Vignale dove Fabbrica di San Martino è l'avamposto di Giuseppe "Beppe" Ferrua, veterano della viticultura lucchese (e della biodinamica) con sede in una villa dallo stile barocco. Il modello è quello dello château francese (già insito nel toponimo Vignale, "vigneto racchiuso da mura"), con l'obiettivo di valorizzare «mineralità del suolo, tipicità varietale, specificità di ogni vendemmia affinché ciascun vino sia unico, non replicabile». Se nel Fabbrica Rosso è protagonista il sangiovese, l'Arcipressi è un blend enciclopedico delle varietà autoctone, anche da vigne molto vecchie, fermentazione naturale e grande racconto del territorio.

PIEVI, VILLE, VINO E COOPERAZIONE

Approdando in via della Pieve di Santo Stefano (tra scorci di una Toscana diversamente bucolica), oltre all'omonima realtà guidata da Francesca Bogazzi (vedi l'approfondimento alla pagina a fianco) troviamo Villa Santo Stefano, scelta dal tedesco Wolfgang Reitzle per produrre olio e vino (citiamo il poliedrico Loto, tutto da uve francofone), nonché la meravigliosa Tenuta di Forci che vive il suo Rinascimento grazie agli investimenti dell'olandese Robert-Jan Van Ogtrop (viticoltura ma anche arte, cucina, ritiri immersivi e rigenerativi). Lo scenario si fa più ruvido risalendo il Serchio fino a Ponte a Moriano dove ha sede Calafata, prima cooperativa agricola sociale di Toscana (2011), nome ispirato «ai mastri calafati che con ascia, corda, pece, sapienza e lavoro, impermeabilizzano le barche restituendole al mare». Si partì da un appezzamento in via d'abbandono, rimpallato dalla parrocchia alla Caritas fino a un gruppo di ragazzi «estranei alla vitivinicoltura», come ricordano Marco Bechini (presidente) e Mauro Montanaro (responsabile di produzione): «Avevamo in comune la sensibilità verso l'ambiente e il sociale, la volontà di rispondere alle esigenze delle persone più sfortunate». Una start-up figlia di un bando europeo fu sfruttata per creare la cooperativa con 12 soci iniziali poi diventati 28, così com'è cresciuto il parco di vigneti e oliveti, orti, il ventaglio di servizi offerti e soprattutto il numero di ragazzi assunti al lavoro: «Oltre trenta unità tra chi riemerge dalle dipendenze, chi giunge dal carcere o da Paesi stranieri come richiedente asilo». Punto fermo la biodinamica (agli albori fu vitale il supporto dei citati Petrilli e Ferrua) per vini franchi e godibili, si prendano il rosso Majulina, da oltre quaranta varietà difficili anche da classificare, oppure il bianco Almare, un trebbiano macerato e polposo.

Dall'alto. Il panorama che si osserva dai terreni di Calafata; la chiesa Santa Maria Assunta a Tofori.

FOTO: LINA ERMOLAEVA FOTOART/SHUTTERSTOCK.COM

Da sinistra. Bottiglie dell'azienda agricola Macea; i terreni della Società Agricola Pieve Santa Stefano.

Un territorio affascinante quanto appartato che lambisce la città di Lucca, dove la Repubblica indipendente sembra ancora viva, specie sul fronte enologico.

QUASI GARFAGNANA

Ultima tappa da Cipriano e Antonio Barsanti (enologo il primo, musicista professore il secondo), sui pendii di Borgo a Mozzano in località Macea – medesimo il nome per il loro sogno divenuto realtà, laddove c'è già aria di Garfagnana e l'Appennino sembra a un palmo di naso.

È un posto incantato, la piramide vitata sottratta al bosco è sorvegliata da una torre del Quattrocento che per i due fratelli è sempre stata casa, «impossibile venderla e cambiare aria, siamo custodi del luogo in tutto ciò che rappresenta». Cipriano, Cipo per gli amici (in pista anche con Camiliano, altra interessante azienda lucchese di cui citiamo il rosso Nero del Gobbo), ricorda la difficile vendemmia d'esordio per il loro Pinot Nero (sì, c'è anche questo a Lucca!), anno 2004, «mentre già dalla successiva, seppur "toscaneggiando" molto, cominciava ad avere un senso». Se rispetto e umiltà sono le regole chiave nell'approcciare la materia, la prima svolta avvenne nel 2007 «col vigneto che cominciava a farsi adulto», la seconda nel 2014 «iniziando a utilizzare raspi nella vinificazione. Il pinot è un grande lettore del territorio, al pari di nebbiolo e sangiovese, se ben gestito ne veicola tutto il potenziale». Oggi i loro vini «sanno di Macea» ed è il miglior complimento che possiamo fargli, fedeli come sono alla filosofia e alla terra da cui pervengono. Ma dopo aver conosciuto un po' i vignaioli lucchesi, così autarchici e consapevoli, preparati, appassionati, così indipendenti seppur tanto abili a fare squadra, siamo certi che il concetto valga un po' per tutti: esaltare il carattere della propria terra, restituirlo nel bicchiere rifuggendo ogni omologazione, è il valore aggiunto che più si ha voglia di raccontare in ciascun vino prodotto.

IL PROGETTO SCIPIONE DI PIEVE SANTO STEFANO

In località Pieve Santo Stefano (omonima la società agricola), Francesca Bogazzi, quinta generazione di vignaioli, rientrata nel 2010 da una vita diversa in quel di Parigi, è adesso madrina dei buonissimi vini a marchio Villa Sardini. Esposizioni e suoli variegati offrono prodotti diversificati da sangiovese e ciliegiolo, colorino, merlot, cabernet franc, syrah, tutto in biologico con vinificazioni separate: citiamo tra i vini lo strutturato ed elegante Ludovico Doc Colline Lucchesi. Ma citiamo soprattutto il Progetto Scipione, dal nome del Sardini che fu ministro delle finanze per Caterina de' Medici. Progetto nato nel 2006, divenuto associazione dal 2019, oggi focalizzato sull'autismo, coniuga aspetto ludico e lavorativo, agricoltura, cucina, sport, ballo, in un'ottica di inclusione e reale autonomia, «per un progetto di vita sostenibile, a medio e lungo termine – come ricorda Francesca –, destinato ai giovani che hanno finito o stanno per finire il percorso scolastico». In un ambiente straordinario, dove pulsa il cuore buono della natura e dell'uomo. Godere dei vini di Villa Sardini significa anche sostenere il Progetto Scipione: bene prendere appunto tra i consigli per gli acquisti.

Il trionfo della tavola

Sei piatti straordinari per le feste

Storia e ricette di Amy Thielen

Foto di
Greg DuPree

C**OME ACCADE** in molte famiglie, sono cresciuta osservando la tradizione secondo cui il menu delle feste fosse costituito da specifici piatti (e quindi ricette). Da adulta, ho poi imparato ad apprezzare il fatto che questi rituali non fossero assolutamente esenti da modifiche ma che, anzi, variassero a seconda delle generazioni. Anno dopo anno mia nonna affinava il menu che sceglieva di preparare. E così mia madre, dopo aver preso le redini della cucina, faceva lo stesso per una data ricorrenza. Nella mia personale cucina di tutti i giorni sono mossa principalmente dalla creatività. Ricerco modi diversi e inaspettati per presentare piatti che possano stupire anche me, oltre che i commensali. Infatti, quando ho iniziato a organizzare il pranzo delle feste a casa mia, mi sono chiesta: perché attendere che siano le nuove generazioni a dare una rinnovata impronta alla tradizione? All'inizio pensavo di optare per una portata principale che potesse accontentare tutti, ma con il passare del tempo la priorità è diventata quella di orientarmi su piatti che fossero stimolanti da cucinare – la dedizione che metto nel prepararli in qualche modo mi rassicura sul fatto che saranno apprezzati dai miei invitati.

Da qualche settimana a questa parte sto già indossando le vesti di padrona di casa. La mia strategia è semplice: acquistare i migliori ingredienti presenti in circolazione e dedicare tutte le mie energie alla preparazione di secondi piatti, e non solo, caratterizzati da grande personalità, capaci di risvegliare le papille gustative e di soddisfare l'appetito, come la Picanha arrosto con salsa al pepe rosa (ricetta a pag. 69), che ricorda sapori classici ma con una nota di calore nuova data dai peperoncini secchi. Quando il tacchino è il protagonista del mio menu, mi piace usare del lardo stagionato da disporre sotto la pelle così da sprigionare tutto il suo gusto in cottura (ricetta nella pagina accanto). Il Prosciutto glassato al Madeira con cavolo nero (pag. 74) si presenta apparentemente semplice – le verdure vengono cotte al forno insieme alla carne – ma allo stesso tempo si contraddistingue per aspetto e gusto spettacolari.

Lo stesso vale per il Filetto di salmone in crosta (pag. 70), racchiuso in una croccante panatura di cracker sbriciolati: un piatto semplicissimo da fare e perfetto per un'occasione speciale. Naturalmente, a volte mi entusiasma l'idea di preparare qualcosa di classico, come il tacchino, ma in una veste totalmente nuova, come ad esempio nella Galantina di tacchino arrosto con radicchio, noci e speck (pag. 73).

TACCHINO ARROSTO
Croccante

Per insaporire la pelle del tacchino e renderla croccante, Thielen inserisce strati molto sottili di lardo o, in alternativa, fettine di pancetta fresca sotto la pelle.

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 35 MINUTI, PIÙ 12 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 10-12 PERSONE

Il lardo ha due importanti funzioni in questa ricetta: mantenere succosa la carne del petto, evitando che si secchi troppo, e tenere irrorato il tacchino mentre cuoce. Infatti, al contrario del burro, che si scioglie perché contiene acqua, il lardo "frigge" la pelle del tacchino, rendendola leggera e croccantissima. Un tacchino intero è sicuramente una meraviglia da portare in tavola, ma Amy Thielen preferisce tagliarlo in cucina e servirlo, già a fette, in un piatto da portata.

- 1 tacchino intero, circa 6 Kg
- 4 cucchiaini e mezzo di sale, separati
- 3 cucchiaini di pepe nero
- 6 cucchiaini di timo fresco tritato, separati, più 3 rametti di timo, separati, e altro timo per guarnire
- 2 cucchiai di aglio tritato (circa 8 spicchi), più 6 spicchi schiacciati, separati
- 3 cucchiaini di scorza di limone grattugiata, più 1 limone tagliato a metà, e altri limoni tagliati a metà per guarnire
- 85 g di lardo, tagliato a fettine sottili
- 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva, separati
- 1 cipolla dorata, divisa in quarti
- 2 foglie di alloro, più altre per guarnire

1. Adagiate una griglia in una teglia da forno. Sistemate il tacchino sulla griglia, con il petto verso l'alto. Gentilmente, infilate le dita sotto la pelle del petto e delle cosce, per staccarla dalla carne. Cospargete tutto il tacchino con 4 cucchiaini di sale e 2 cucchiaini e mezzo di pepe, massaggiando bene la pelle, le articolazioni e la cavità interna. Cospargete poi con 4 cucchiaini di timo tritato, 1 cucchiaio di aglio tritato e 2 cucchiaini di scorza di limone. Mettete in frigorifero, senza coprire, per almeno 12 ore e fino ad un massimo di 36 (se preparate il tacchino con più di 12 ore di anticipo, copritelo con della pellicola, e rimuovetela soltanto nelle ultime 12 ore in modo da permettere alla pelle di asciugarsi a contatto con l'aria).

2. In una ciotola mettete mezzo cucchiaio di olio, mezzo cucchiaino di sale, il rimanente mezzo cucchiaino di pepe, 1 cucchiaio di aglio tritato, 2 cucchiaini di timo tritato, il rimanente cucchiaino di scorza di limone e il lardo. Massaggiate con le mani fino a ricoprire completamente il lardo con il condimento. Coprite e lasciate in frigorifero fino a quando preparerete il tacchino, e fino ad un massimo di 36 ore.

3. Scaldate il forno a 190°C, posizionando la griglia nella parte bassa del forno. Togliete il tacchino dal frigo e tamponate con della carta assorbente per rimuovere l'umidità in eccesso. Infilate le fettine di lardo condito sotto la pelle del tacchino, avendo cura di coprire con uno strato il petto, e posizionando il lardo rimanente sulle cosce. Piegate le ali all'altezza del gomito e infilatele dietro la schiena. Nella cavità del tacchino inserite mezzo limone, la cipolla, i rametti di timo e gli spicchi d'aglio schiacciati, le foglie di alloro e infine un altro mezzo limone. Incrociate le gambe del tacchino all'altezza delle caviglie (la fine delle cosce) e legatele insieme con uno spago da cucina. Infine, massaggiate tutta la pelle del tacchino con il rimanente cucchiaio e mezzo di olio.

4. Arrostite il tacchino per 45 minuti nel forno già caldo. Dopo questo tempo, estraete il tacchino dal forno e, con un cucchiaio, raccogliete i succhi dal fondo della teglia e versateli sul tacchino. Abbassate la temperatura del forno a 160°C e continuate la cottura, bagnando il tacchino con il succo di cottura ogni 20 minuti. Continuate a cuocere così per circa 2 ore. Il tacchino sarà pronto quando la temperatura interna avrà raggiunto i 70°C. Per controllare, infilate un termometro da cucina nella parte più spessa della coscia.

5. Una volta pronto, togliete il tacchino dal forno e guarnitelo con i rimanenti rametti di timo, i limoni e le foglie d'alloro. Lasciate riposare 20 minuti prima di tagliarlo. –*AMY THIELEN, RICETTA ADATTATA DAL LIBRO COMPANY*

NOTE Se preferite, potete sostituire il lardo con un altro tipo di grasso animale, come il grasso d'oca o la pancetta fresca.

TORTA SALATA

Funghi, Lenticchie

E

Castagne

Questa frolla salata, ispirata alla meat pie di origine britannica, contiene un ripieno totalmente vegetariano a base di funghi, cavolo nero arrostito e castagne.

PREPARAZIONE: 1 ORA E 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 6 ORE
DOSI PER: 8 PERSONE

L'impasto che racchiude questa torta salata è una via di mezzo tra una sfoglia e una pasta brisée, leggera ma in grado di contenere l'abbondante ripieno. L'uvetta tritata aggiunge una nota dolce alla duxelles (un misto di funghi tritati fini, scalogni ed erbe, rafforzata qui dalle lenticchie) mentre le castagne danno un sapore caratteristico e una texture incredibilmente soddisfacente.

PER L'IMPASTO

320 g di farina 00, più altra per infarinare il piano di lavoro e stendere
1 di cucchiaino di sale fino
220 g di burro non salato, freddo
1 tuorlo
120 ml di latte intero, più altro secondo necessità (fino a 160 ml)
1 uovo grande, sbattuto
1 cucchiaio di acqua

PER LA DUXELLES DI FUNGHI

140 g di lenticchie verdi, rosse o nere, essiccate
230 ml di acqua bollente
50 g di uvetta
230 g di funghi champignon, puliti
85 g di burro
1 grosso porro, senza la parte verde più scura, tagliato finemente
1 cucchiaino e ¾ (10 g) di sale fino, separati
2,5 g di pepe nero, separati
3 cucchiai di farina 00
1 cucchiaio di timo fresco tritato
160 ml di vino rosso secco
1 cucchiaio di brandy
4 g di noce moscata
1 g di zenzero in polvere

PER I FUNGHI ARROSTO

450 g di scalogni, tritati
100 g di funghi shiitake freschi, puliti e tagliati a fette
5 cucchiai (75 ml) di olio vegetale, separati
1 cucchiaino e mezzo (8 g) di sale fino, separati
2,5 g di pepe nero, separati
160 g di cavolo nero, pulito, senza gambo, e tagliato in pezzi di circa 2 cm
140 g di castagne morbide, tagliate a fette

1. Preparate l'impasto: in una ciotola capiente, mescolate la farina e il sale. Aggiungete il burro freddo a pezzetti e mescolate velocemente, o con l'aiuto di un robot da cucina, finché i pezzi di burro non avranno la dimensione di piselli. In un dosatore graduato, unite il tuorlo e il latte, aggiungendone se necessario fino a raggiungere 160 ml. Mescolate per amalgamare. Rimuovete due cucchiai del composto di uovo e latte, e tenete da parte per dopo. Aggiungete il resto del composto di uovo e latte alla farina, e mescolate grossolanamente. Dovrete ottenere un impasto che rimane insieme se schiacciato; se così non fosse, aggiungete i due cucchiai di latte e uovo che avete tenuto da parte. Suddividete l'impasto in due panetti, uno da circa 370 g e uno da 250 g. Stendete ogni panetto in un disco spesso circa 2 cm. Avvolgete ciascun disco in pellicola e lasciate a riposare in frigo per una o due ore.

2. Preparate la duxelles di funghi: Portate a ebollizione una pentola di acqua salata. Aggiungete le lenticchie e cuocete, senza girare, finché non saranno morbide, circa 15 minuti. Scolate e mettete da parte. In una ciotolina, lasciate in ammollo l'uvetta nell'acqua bollente per circa 30 minuti, fino a quando l'acqua sarà fredda. Scolate, tritate grossolanamente l'uvetta e poi mettete da parte.

3. Lavorando poco per volta, tritate i funghi champignon nel robot da cucina fino a ottenere pezzi grandi quanto piselli, da 6 a 8 impulsi (in alternativa, tritate i funghi a mano.) Mettete da parte. Fate sciogliere il burro in una padella larga (da 35 cm) a fuoco medio-alto. Aggiungete porro, ½ cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe; cuocete, mescolando spesso, finché i porri diventano di un verde brillante e morbidi, circa 5 minuti. Aggiungete i funghi champignon tritati, la farina, il timo, ¼ di cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe; cuocete, mescolando spesso, finché i funghi si ammorbidiscono e rilasciano liquido, circa 5 minuti. Abbassate leggermente la fiamma. Aggiungete dunque vino, brandy, noce moscata e zenzero; continuate a cuocere mescolando spesso, finché il liquido si riduce, addensa e aderisce ai funghi (ci vorranno circa 15-18 minuti). Togliete dal fuoco. Mescolate le lenticchie cotte, l'uvetta tritata, il cucchiaino di sale rimanente e il pepe rimanente (¼ di cucchiaino, 0,5 g). Lasciate raffreddare il composto a temperatura ambiente, per circa 30 minuti.

4. Preparate i funghi arrosto: mettete una teglia larga in forno e scaldate a 220°C. In una ciotola capiente mettete gli scalogni, gli shiitake, 60 ml olio, ¼ di cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe. Facendo attenzione, versate il composto di scalogni e funghi in uno strato omogeneo nella teglia calda. Infornate e cuocete per circa 15-20 minuti, fino a quando i funghi saranno scuriti e croccanti sui bordi. Una volta pronti, togliete la teglia dal forno (ma non spegnete il forno): rimettete il composto di funghi e scalogni nella ciotola. A questo punto, mettete il cavolo nero, ¼ di cucchiaino di sale e ¼ di cucchiaino di pepe, insieme a un cucchiaio di olio (circa 15 ml) nella teglia, massaggiate il cavolo per distribuire il condimento e infornate per 8-10 minuti, fino a che il cavolo sarò croccante e asciutto. Togliete dal forno e aggiungete al composto di funghi e scalogni. Da ultimo, aggiungete le castagne e condite con il sale e il pepe rimasti. Abbassate la temperatura del forno a 180°C.

5. Togliete i due impasti per la base della torta dal frigo. Lasciate ammorbidire a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Su un piano infarinato stendete in un disco l'impasto da 370 g, fino a raggiungere un diametro di circa 38 cm. Disponete dunque questo disco in una teglia a cerniera di 20 cm, facendo in modo che l'impasto rivesta bene il fondo e i bordi: non tagliate l'impasto in eccesso. Mettete in frigorifero e fate raffreddare per 10 minuti. Stendete l'altro disco di impasto in un diametro di circa 22 cm e disponete su un foglio di carta forno. Mettete in frigorifero a raffreddare anche questo fino a quando sarete pronti per assemblare la torta.

6. Una volta che la duxelles e il composto di funghi e cavolo arrosto sono freddi, assemblate la torta. Disponete sulla base, in uno strato omogeneo, la duxelles. Coprite con il composto di cavolo, funghi arrosto e castagne. A questo punto, chiudete la torta con il disco di impasto più piccolo, premendo i bordi per sigillare. Arrotolate i bordi e ripiegateli. Praticate 8 incisioni di circa 2,5 cm l'una sulla superficie della torta salata. In una ciotolina, sbattete l'uovo e 1 cucchiaino di acqua, e spennellate sulla superficie.

7. Infornate la torta a 180°C e cuocete per circa un'ora e 15 minuti, fino a che la superficie risulterà dorata e croccante. Se necessario, coprite con un foglio di alluminio per prevenire eventuali bruciature. Sfornate e lasciate riposare almeno 20 minuti e al massimo 4 ore. Aprire la cerniera dello stampo e disponete la torta su un piatto da portata. Tagliate con un coltello seghettato e servite. *–AMY THIELEN*

DA PREPARARE IN ANTICIPO L'impasto può essere preparato in anticipo, e ben avvolto nella pellicola si può conservare in freezer fino a 6 mesi. Lasciatelo scongelare in frigorifero per una notte. La torta salata già cotta si può coprire e conservare in frigorifero fino a 3 giorni. Riscaldatela in forno a 180°C.

FOOD STYLING: TORIE COX; PROP STYLING: CHRISTINE KEELY

PICANHA ARROSTO

Burro al Pepe Rosa

Questo taglio di manzo, tenero e saporito, viene arrostito a cottura media e poi condito con un burro nocciola aromatizzato al pepe rosa.

PREPARAZIONE: 1 ORA
TEMPO TOTALE: 2 ORE
DOSI PER: 8 PERSONE

La picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, tenero e incredibilmente saporito. Dopo la cottura la carne è molto succosa, grazie allo spesso strato di grasso che la ricopre. L'aggiunta della salsa di burro e pepe rosa, dolce e acidula, renderà questo piatto assolutamente delizioso.

1,3 kg di picanha
120 ml di aceto di vino rosso
1 cucchiaio di zucchero bianco, più un cucchiaino
2 cucchiai di pepe rosa in grani
115 g di burro
5 peperoncini cinesi
1 foglia di alloro fresca
½ cucchiaino di rosmarino fresco, più un rametto per guarnire
25 ml di Vermouth rosso
¼ di cucchiaino di salsa Worcestershire
2 g di pepe nero
Sale tipo Maldon per guarnire

1. Pulite la parte inferiore della picanha rimuovendo eventuali pellicine ed eventuali strati di grasso in eccesso o di colore non uniforme. Lasciate uno strato di grasso spesso almeno un centimetro e mezzo. Incidete la parte grassa, creando un motivo a quadretti di circa 1 centimetro e mezzo. Mettete da parte a temperatura ambiente fino a quando sarete pronti a utilizzarla, circa 30 minuti.

2. Mescolate insieme aceto e zucchero in un pentolino, portando a ebollizione su fuoco medio-alto. Fate bollire, mescolando di tanto in tanto, fino a quando si riduce a circa 5 cucchiaini (25 ml) e si addensa in uno sciroppo leggero, da 6 a 8 minuti. Togliete dal fuoco e mettete da parte.

3. Tostate il pepe rosa in un padellino a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto, fino a quando diventa profumato, circa 1 minuto e mezzo. Trasferite in un mortaio e pestate. Mettete da parte. Rimettete la padella sul fuoco, alzate la fiamma e aggiungete burro, peperoncini secchi e alloro. Cuocete, muovendo la padella, fino a quando il burro diventa schiumoso e inizia a dorarsi, circa 4 minuti. Mescolate per incorporare i solidi sul fondo della padella e togliete dal fuoco. Aggiungete rosmarino tritato, un rametto di rosmarino e il pepe rosa schiacciato. Lasciate in infusione per 10 minuti; rimuovete e scartate alloro, peperoncini e rametto di rosmarino. Finite la salsa mescolando Vermouth, ½ cucchiaino di sale fino, la salsa Worcestershire e 4 cucchiaini di riduzione di aceto preparata precedentemente. Mettete da parte.

4. Preriscaldate il forno a 180°C. Scaldate una padella di ghisa da 35 cm su fuoco vivace. Cospargete la picanha con pepe nero e i restanti 2 cucchiaini e mezzo di sale fino. Posizionate il taglio, con la parte grassa verso il basso, nella padella calda. Cuocete a fuoco medio-alto fino a quando si forma una crosta dorata scura, da 6 a 8 minuti. Girate la carne e cuocete fino a quando è dorato su tutti i lati, circa 5 minuti. Trasferite la padella nel forno preriscaldato e cuocete fino a quando un termometro inserito nella parte più spessa della carne registra tra 47°C e 51°C per una cottura al sangue, da 35 a 45 minuti. Trasferite la carne su un tagliere e lasciatelo riposare, scoperto, per 20 minuti. La temperatura aumenterà tra i 51°C e i 54°C mentre riposa.

5. Riscaldate il burro al pepe rosa in una padella a fuoco medio-basso per scioglierlo e scaldarlo, circa 1 minuto. Tagliate la picanha a fette sottili e disponete su un piatto. Guarnite con sale marino in scaglie, tipo Maldon, e versate il burro al pepe rosa sopra e intorno alla carne. Servite il resto della salsa a parte.
–AMY THIELEN

NOTE La picanha, chiamata anche coulotte, viene ricavata dalla coscia del bovino e ha una forma triangolare: la parte superiore è coperta da un abbondante strato di grasso. Si può sostituire con punta di sottofesa o codone. Chiedete al vostro macellaio di fiducia. I peperoncini cinesi, anche conosciuti come Tianjin, sono piccoli peperoncini saporiti e piccanti. Si possono trovare con facilità negli alimentari asiatici o su siti specializzati tipo tokyostore.it

FILETTO

SALMONE

con Panatura di Cracker

Servito con pezzi di limone arrostito e timo fresco, questo salmone ricoperto da una croccante panatura di cracker al burro è facilissimo da preparare e perfetto per un'occasione speciale.

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
TEMPO TOTALE: 1 ORA
DOSI PER: 8 PERSONE

Questa ricetta è ideata per essere servita in tavola non appena tolta dal forno: infornatela solamente quando tutti i vostri contorni saranno già preparati. A voi la scelta di come servire il pesce: se direttamente dalla teglia oppure trasferendolo in un piatto da portata, in questo caso fatevi aiutare da qualcuno per evitare di romperlo. Iniziate con dei cracker interi e sbriciolateli a mano con l'aiuto di un mattarello. Dovranno essere fini, ma non ridotti in polvere.

- 85 g di burro
- 3 spicchi d'aglio, schiacciati
- 15 cracker tipo Ritz, sbriciolati
- 80 g di panko
- 2 cucchiaini di timo tritato, più qualche rametto per guarnire
- 2 cucchiaini di scorza di limone (circa 1 limone), e 3 limoni interi, tagliati a metà
- 1 cucchiaino (2,5 g) di pepe nero, separati
- 4 g di sale, separati
- 1 pizzico di pepe di Cayenna (circa 0,5 g)
- 30 ml di panna
- 1 cucchiaio di senape di Dijon
- 15 ml di olio extra vergine d'oliva
- 1,5 kg di filetto di salmone, pulito e con la pelle

1. Preriscaldate il forno a 220°C. Fate sciogliere il burro in un pentolino a fiamma medio-bassa. Aggiungete l'aglio; cuocete mescolando di tanto in tanto, fino a quando l'aglio diventa morbido e la schiuma inizia ad attaccarsi ai lati della pentola dorandosi, circa 4-5 minuti. Togliete dal fuoco; lasciate raffreddare leggermente, circa 5 minuti. Con un mestolo forato, rimuovete l'aglio. Eliminate la schiuma dalla superficie del burro fuso; versate il burro chiarificato in un recipiente resistente al calore: dovreste ottenere circa 60 ml. Fate attenzione a non versare anche i solidi che si sono formati sul fondo, da scartare.

2. Mescolate insieme in una ciotola media i crackers sbriciolati, il panko, il timo tritato, la scorza di limone, mezzo cucchiaino di pepe nero, ¼ di cucchiaino di sale e il pepe di Cayenna fino a quando sono ben combinati. Aggiungete il burro fuso e mescolate fino a ottenere una consistenza uniforme. Mettete da parte.

3. Mettete un'ampia teglia (circa 45 cm) nel forno preriscaldato; lasciatela riscaldare per 10 minuti. Mescolate insieme panna e senape in una piccola ciotola fino a ottenere una crema liscia; mettete da parte. Rimuovete con attenzione la teglia calda dal forno; versate uniformemente l'olio nella teglia e posizionate il pesce, con la pelle rivolta verso il basso, al centro. Cospargete con il pepe nero e il sale rimanenti. Spennellate uniformemente il pesce con la miscela di panna e senape, e poi con la miscela di cracker, premendo delicatamente le briciole per farle aderire bene. Disponete i limoni tagliati a metà, con il lato tagliato verso il basso, accanto al pesce nella teglia.

4. Cuocete a 220°C per 5 minuti. Senza rimuovere la teglia dal forno, abbassate la temperatura a 200°C. Cuocete fino a quando le briciole diventano di un colore dorato scuro uniforme e un termometro inserito nella parte più spessa del pesce registra 49°C, 15-18 minuti dopo. Togliete dal forno e lasciate riposare per 5 minuti (la temperatura continuerà a salire fino a circa 52°C). Disponete il pesce e i limoni tagliati su un piatto e guarnite con rametti di timo. *–AMY THIELEN*

Galantina di

TACCHINO ARROSTO

Radicchio, Noci e Speck

Sbizzarritevi preparando un tacchino disossato e farcito con noci, speck e verdure amare.

PREPARAZIONE: 1 ORA E 10 MINUTI
TEMPO TOTALE: 2 ORE E 40 MINUTI, PIÙ 12 ORE IN FRIGORIFERO
DOSI PER: 10 PERSONE

Per preparare questa galantina, che lascerà i vostri ospiti a bocca aperta, serve un tacchino intero, disossato, farcito e arrotolato. È sicuramente un progetto impegnativo e non veloce, ma il risultato vale assolutamente la pena.

- 1 tacchino intero (circa 5 kg)
- 3 cucchiaini e mezzo (20 g) di sale fino, separati
- 2,5 g di pepe nero, separati
- 60 ml di olio extravergine d'oliva, più un cucchiaio (15 ml)
- 1 radicchio piccolo, tagliato in quarti e poi a fettine
- 1 scalogno, tagliato a fettine sottili
- 8 spicchi d'aglio, tritati
- 1 cucchiaino di rosmarino fresco, tritato
- 85 g di speck
- 150 g di Parmigiano Reggiano, grattugiato
- 95 g di noci, tostate e tritate
- 15 g di prezzemolo tritato, più un altro cucchiaio
- 1 cucchiaio di aceto balsamico
- 30 g di farina 00, più altri 3 cucchiai
- 700 ml di brodo di pollo

1. Rimuovete le ali e le ossa delle cosce del tacchino: posizionate il tacchino, con il petto rivolto verso il basso, su un tagliere. Con un coltello affilato, tagliate lungo i lati della spina dorsale. Iniziate dal lato destro della spina dorsale, separando la pelle e la carne dalla schiena, facendo brevi movimenti con il coltello vicino all'osso. Continuate a liberare la pelle dalla gabbia toracica fino a raggiungere l'ala. Rimuovete l'ala e riservatela per un altro utilizzo. Continuate a tagliare lungo la gabbia toracica fino alla coscia. Fate scorrere il coltello intorno alla pallina dell'articolazione della coscia per esporre l'articolazione; tagliate attraverso la cartilagine. Tagliate lungo l'osso della coscia, facendo brevi movimenti vicino all'osso, fino a raggiungere la seconda pallina dell'articolazione; tagliate attraverso la cartilagine. Staccate ed eliminate l'osso della coscia raschiando via la carne. Lasciate il cosciotto intatto. Ripetete il processo sul lato opposto del tacchino.

2. Rimuovete la spina dorsale e la gabbia toracica del tacchino: iniziando dal lato posteriore del petto, tagliate il più vicino possibile alla gabbia toracica e tagliate con attenzione lungo lo sterno, facendo attenzione a non bucare la pelle del petto. Rimuovete ed eliminate la carcassa (che include la spina dorsale e la gabbia toracica). Utilizzando uno spelucchino, rimuovete i due filetti (strisce di carne attaccate alla parte inferiore del petto) dal tacchino. Rimuovete ed eliminate i grossi tendini bianchi presenti nei filetti. Posizionate il tacchino, con la pelle verso il basso, e i filetti su una griglia posta all'interno di una grande teglia con i bordi alti.

3. Cospargete il tacchino e i filetti su tutti i lati con 2 cucchiaini di sale e ½ cucchiaino di pepe. Girate il tacchino in modo che la pelle sia rivolta verso l'alto sulla griglia. Mettete in frigorifero, scoperto, fino a quando la pelle non si sia asciugata, almeno 12 ore o fino a 24 ore. Togliete dal frigorifero e lasciate riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.

4. Preparate il ripieno: scaldate 60 ml olio in una grande padella a fuoco vivace finché non sarà caldo. Aggiungete il radicchio; cuocete, mescolando costantemente, per 30 secondi. Aggiungete lo scalogno e l'aglio; cuocete, mescolando spesso, fino a quando il radicchio sarà appassito, circa 30 secondi. Trasferite il composto in una grande ciotola. Lasciate raffreddare leggermente, circa 10 minuti.

5. Riempite, arrotolate e legate il tacchino: preriscaldate il forno a 180°C. Su un tagliere ampio, girate il tacchino in modo che la pelle sia rivolta verso il basso. Posizionate 1 filetto per lungo tra i petti per coprire la cavità, e posizionate l'altro filetto trasversalmente sopra i petti per coprire parte della pelle del collo. Cospargete il lato della carne del tacchino con il rosmarino. Distribuite in modo omogeneo lo speck. Cospargete uniformemente con il formaggio, le noci, 15 g di prezzemolo tritato e il composto di radicchio. Posizionate il tacchino con le cosce rivolte verso di voi. Iniziando da un lato, arrotolate il tacchino il più stretto possibile. Con la chiusura rivolta verso il basso, legate il corpo con dello spago da cucina a intervalli di circa 3 cm. Legate il tacchino per lungo, poi incrociate e legate le cosce alle estremità dei cosciotti.

6. Cuocete il tacchino: adattate una griglia all'interno di una teglia da arrosto; posizionate la galantina di tacchino, con la chiusura verso il basso, sulla griglia. Massaggiate il tacchino su tutta la superficie con il cucchiaio di olio rimanente. Cuocete in forno preriscaldato fino a quando un termometro inserito nella parte più spessa del tacchino raggiunge i 49°C, da 1 ora a 1 ora e mezza. Aumentate la temperatura del forno a 190°C e cuocete fino a quando la pelle sarà dorata e un termometro inserito nella parte più spessa della carne raggiunge i 71°C, da 30 a 45 minuti.

7. Preparate la salsa: trasferite il tacchino su un tagliere e lasciate riposare, scoperto, per 20 minuti (la temperatura del tacchino continuerà a salire fino a circa 74°C durante il riposo). Rimuovete la griglia dalla teglia da arrosto; posizionate la teglia sul fornello a fuoco medio-alto. Aggiungete l'aceto balsamico e cuocete, raschiando eventuali residui dorati dal fondo della teglia e mescolando occasionalmente, fino a quando il composto si sarà ridotto della metà, circa 30 secondi. Aggiungete la farina; cuocete, mescolando continuamente con una frusta, per 1 minuto. Aggiungete gradualmente il brodo, mescolando continuamente, fino a ottenere una consistenza liscia. Abbassate la fiamma e fate sobbollire il composto, mescolando spesso, fino ad addensarlo, ed eliminando il sapore di farina, da 5 a 6 minuti. Aggiungete infine il prezzemolo, il sale e il pepe rimanenti. Togliete dal fuoco; coprite per mantenere caldo.

8. Rimuovete lo spago dal tacchino e tagliate le cosce; disponetele su un piatto da portata. Tagliate il resto del tacchino a fette e trasferitelo sul piatto da portata. Il tacchino avrà rilasciato dei succhi sul tagliere: versateli sulla carne. Irrorate il tacchino con la salsa e servite quella rimanente a lato. –*AMY THIELEN*

DA FARE IN ANTICIPO Le componenti del ripieno si possono preparare in anticipo. Tostate e tritate le noci, e conservatele, in un contenitore ermetico, a temperatura ambiente. Tritate le erbe e le verdure e grattugiate il formaggio, e conservate tutto in un contenitore ermetico in frigorifero.

NOTE In alternativa, chiedete al vostro macellaio di fiducia di disossarvi un tacchino, così che sia pronto per una galantina, e procedete dallo step 3.

PROSCIUTTO GLASSATO AL MADEIRA

Cavolo Nero

Una glassa aromatizzata al Madeira con miele, semi di coriandolo e pepe nero arricchisce questo prosciutto, conferendo consistenza e lucentezza.

PREPARAZIONE: 45 MINUTI
TEMPO TOTALE: 3 ORE E 15 MINUTI
DOSI PER: 8 PERSONE

Questo piatto, a base di maiale e cavolo nero, è abbastanza semplice ma assolutamente spettacolare. In cottura, il prosciutto rilascia i suoi succhi, che condiscono il cavolo sottostante, rendendolo tenero e saporitissimo. Per un risultato ottimale scegliete un prosciutto affumicato, preferibilmente da una razza autoctona: il contenuto di acqua è minore, e il sapore sarà ancora più intenso e concentrato.

1	cucchiaio e mezzo di semi di coriandolo
1	cucchiaio di pepe nero in grani
3	teste d'aglio
170 g	di miele millefiori, separati
120 ml	di Madeira
30 ml	di Cognac o Brandy
90 ml	di acqua, separati
1,5 kg	di cavolo nero, senza steli e tagliato in pezzi di circa 3 cm
4 kg	di prosciutto cotto intero, preferibilmente affumicato e di razza autoctona (vedi Note)
2	porri di medie dimensioni, tagliati a metà e successivamente a fette diagonali di circa 3 cm
3	piccoli mandarini, tagliati a metà
4	foglie di alloro

1. Tostate i semi di coriandolo e i grani di pepe in una piccola padella a fuoco medio-basso, mescolando occasionalmente, fino a quando diventano fragranti, circa 3 minuti. Utilizzando mortaio e pestello o un macinino per spezie, schiacciate fino a ottenere un trito grossolano. Mettete da parte.

2. Tagliate ed eliminate il quarto superiore delle teste d'aglio. Scaldate 2 cucchiai di miele in una piccola padella a fuoco medio-basso. Aggiungete l'aglio, con i lati tagliati rivolti verso il basso; cuocete, girando occasionalmente, fino a quando il miele si scurisce, diventando color mogano, e gli spicchi d'aglio cominciano a dorarsi, circa 2 minuti. Togliete dal fuoco. Aiutandovi con delle pinze, trasferite le teste d'aglio su un piatto e mettete da parte. Aggiungete il Madeira, il Cognac, 2 cucchiai d'acqua, la miscela di coriandolo e pepe e i restanti 6 cucchiai di miele alla padella con miele e aglio. Cuocete a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto, fino a quando la glassa si addensa, diventando uno sciroppo fluido, 12-14 minuti. Togliete dal fuoco e mettete da parte.

3. Preriscaldate il forno a 160°C. Con le mani, mescolate il cavolo nero e 3 cucchiai di olio per distribuire uniformemente il condimento. Versate l'acqua che rimane sul cavolo. Incidete la parte superiore del prosciutto con un motivo a losanghe di circa 1,5 cm e posizionate il prosciutto al centro della teglia sul cavolo. Mettete le teste d'aglio, con il lato tagliato verso l'alto, nella teglia. Rivestitela accuratamente con un foglio di alluminio resistente. Cuocete in forno preriscaldato fino a quando un termometro inserito nella parte più spessa del prosciutto raggiunge i 32°C, dopo circa 1 ora.

4. Togliete il prosciutto dal forno e rimuovete l'alluminio. Non spegnete il forno. Trasferite il prosciutto su una teglia. Mescolate insieme porri, mandarini, alloro e i restanti 2 cucchiai d'olio in una ciotola grande. Aggiungete la miscela di porri al cavolo nella teglia e mescolate fino a quando è ben combinata. Posizionate nuovamente il prosciutto sulle verdure e spennellatelo con 60 ml di glassa. Cuocete il prosciutto a 160°C, scoperto, per 30 minuti. Trascorso questo tempo, spennellate il prosciutto con 2 cucchiai di glassa e mescolate la miscela di verdure appassite per distribuire meglio i succhi della teglia; cuocete per ulteriori 30 minuti. Spennellate il prosciutto con i restanti 2 cucchiai di glassa.

5. Aumentate la temperatura del forno a 180°C. Continuate a cuocere il prosciutto, girando occasionalmente le verdure, fino a quando il cavolo è molto tenero, la superficie del prosciutto si caramellizza e un termometro inserito nella parte più spessa del prosciutto raggiunge i 63°C, da 45 minuti a 1 ora dopo, coprendo con alluminio se il prosciutto inizia a scurirsi troppo.

6. Togliete dal forno. Fate riposare il prosciutto, scoperto, per 10 minuti. Tagliatelo in fette sottili. Servite con verdure, i succhi della teglia, i mandarini e l'aglio arrosto. *– AMY THIELEN*

DA FARE IN ANTICIPO La glassa al miele si può preparare (fino allo step 2) fino a due giorni in anticipo. Conservate glassa e aglio in due contenitori ermetici separati, in frigorifero. Prima di procedere con lo step 3, lasciate che la glassa torni a temperatura ambiente.

NOTE Se possibile, preferite un prosciutto proveniente da maiali di razza autoctona, come ad esempio Mora Romagnola o Mangalica. Questi maiali, infatti, normalmente pascolano allo stato brado, e ciò rende la loro carne particolarmente gustosa, succosa e con una marezzatura apprezzabile. Chiedete consiglio, con anticipo, al vostro macellaio di fiducia, vi saprà consigliare al meglio. Thielen preferisce usare prosciutti con l'osso, dal momento che hanno un contenuto di acqua più ridotto e un sapore più intenso, ma un prosciutto senz'osso di alta qualità andrà altrettanto bene.

ADVERTORIAL SECTION

Brindisi aromatico e all'italiana con l'Asti Docg

La più antica denominazione spumantistica del nostro Paese torna a essere protagonista a tutto pasto delle feste invernali con le sue bottiglie di Spumante e Moscato piemontesi.

FOTO: ALBERTO BLASETTI

Dai campi del Pala Alpitour di Torino alle tavole imbandite di tutta Italia. Dopo il successo che il Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg ha riscosso alle Nitto Atp Finals 2023 in qualità di official sparkling wine e silver partner del torneo che dal 12 al 19 novembre ha visto sfidarsi i magnifici otto del ranking mondiale del tennis, la più antica denominazione spumantistica d'Italia si prepara a ravvivare le prossime festività natalizie lungo tutta la Penisola. Siamo entrati in un momento cruciale per il Consorzio: basti pensare che solo nel 2022 il periodo di maggior imbottigliamento si è concentrato da ottobre a dicembre. Oltre a celebrare i successi sportivi, quindi, le bottiglie di Asti Spumante e Moscato d'Asti sono pronte a essere stappate per Natale e Capodanno dimostrando la propria versatilità di abbinamento. Sebbene l'accompagnamento con i grandi lievitati delle feste sia nell'immaginario collettivo il rituale ideale, è proprio la stessa tradizione piemontese a emancipare questi vini tipici dal momento del dolce, favorendo invece un pairing a tutto pasto, con proposte che spaziano dalla cucina fusion alla pizza. Sono diverse infatti le gradazioni di dolcezza messe a punto dalle 1.013 aziende consorziate, senza dimenticare le sue performance come ingrediente nei cocktail. Per gli amanti della mixology, sia l'Asti Spumante che il Moscato d'Asti sono entrati a tutti gli effetti nel mondo del bar e con grande personalità vengono interpretati in chiave giovane e fresca da Giorgio Facchinetti, bartender brand ambassador del Consorzio. Il prossimo brindisi inedito? Sarà con il Christmas Vibe, signature drink dicembrino a base di Moscato d'Asti, anice stellato, scorza di arancia e soda ai frutti rossi infusi con la cannella.

Le forme del Natale

Se panettoni e pandori restano i protagonisti indiscussi del Natale italiano a ogni latitudine, c'è un intero repertorio di dolci tipici delle tradizioni regionali da riscoprire e portare in tavola.

di Luciana Squadrilli

foto di Alberto Blasetti
food styling Benedetta Canale

Iper-tradizionali o creativi, morigerati o dalle farce lussuriose,

con ingredienti locali (anche salati e decisamente inusuali, dalla mela annurca alla 'nduja) o profumati da spezie e agrumi in arrivo da Paesi lontani, in forme e colori inusuali o ripieni di creme o di gelato: di panettoni e pandori, nati in Lombardia e Veneto ma assurti a dolci natalizi per eccellenza, esistono notevoli esempi artigianali dalle Alpi alle isole. Eppure, l'Italia vanta un notevole patrimonio di ricette tradizionali di ciascuna regione – e talvolta di ciascuna provincia – che non hanno niente da invidiare alla soffice e burrosa opulenza dei grandi lievitati: complice il caro-prezzi che negli ultimi due anni ha fatto registrare un +37% nel costo dei panettoni artigianali, questo potrebbe essere il momento giusto per (ri)scoprirli, tornando a portare in tavola sapori cui i nostri nonni e bisnonni non avrebbero mai rinunciato o anche esplorandone di nuovi, guardando oltre i confini cittadini o regionali per sperimentare quanto proposto da artigiani e chef che affiancano alla stretta osservanza della tradizione le opportunità offerte dalle innovazioni tecnologiche e logistiche.

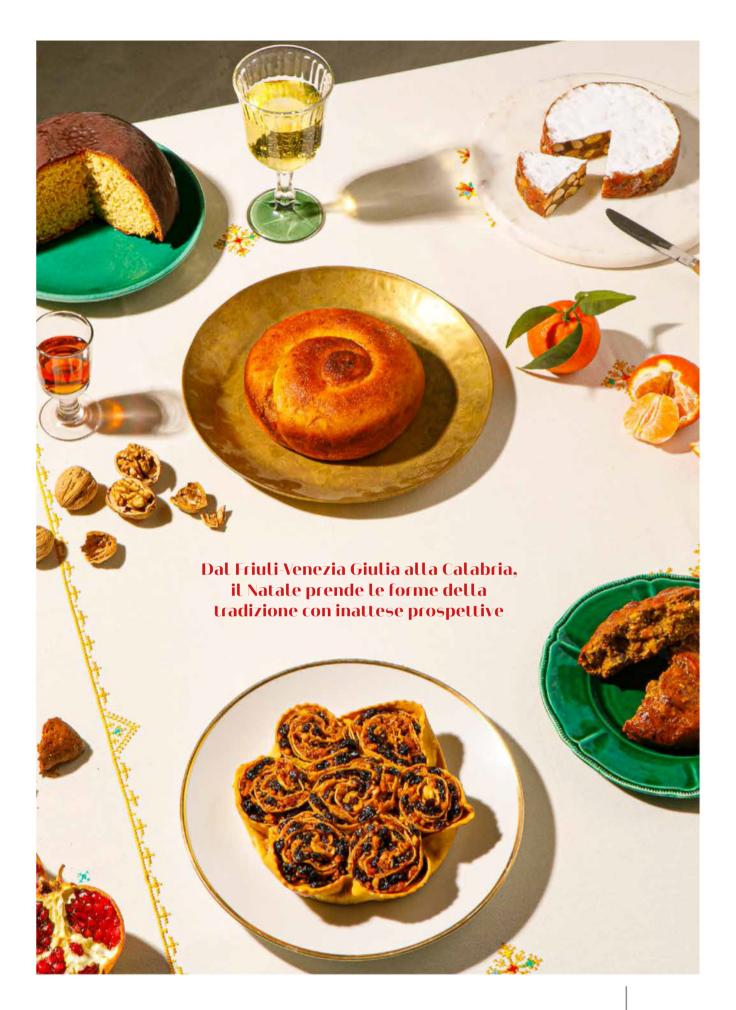
È un mosaico fatto di prodotti un tempo poveri e legati ai ritmi delle campagne, di forme e consistenze pronte a sottolineare la solennità dell'occasione, di lavorazioni semplici ma laboriose che diventavano occasione di ritrovo, di leggende e usanze, di quel che c'era di più prezioso in credenza, conservato per rendere almeno un po' speciali i giorni delle feste: uvetta, frutta secca, spezie, olio d'oliva, miele e qualche volta il cioccolato, con tanto di disciplinari a sostituire le ricette tramandate oralmente e i gesti replicati di generazione in generazione.

Così ad esempio a Cormons, nel Collio friulano, si deve alla passione e intraprendenza del trentenne Giacomo Brandolin la gubana più buona che ci sia capitato di assaggiare, in cui la classica forma a chiocciola di questo dolce di confine – tipico soprattutto delle Valli del Natisone, dove nacque come torta nuziale – trova un'inedita morbidezza. Giovane perito agrario e imprenditore, alla coltivazione di spirulina Giacomo ha affiancato la preparazione artigianale di questi dolci la cui ricetta originale della bisnonna Maria è stata tramandata a partire dagli anni 30 alla nonna Luciana, alla mamma Gianna e adesso a lui, che si occupa tanto della commercializzazione quanto della realizzazione: per ora nel forno di casa insieme alla famiglia, come microimpresa domestica, ma presto nel nuovo laboratorio ricavato in una storica osteria di Cormons, che ospiterà anche spaccio e caffetteria per assaggiare le gubane e le altre specialità de L'Antica Ricetta.

A Castelnuovo Berardenga è lo chef Senio Venturi – una stella Michelin al ristorante L'Asinello – a interpretare la lunga tradizione senese del Panforte, dolce dalle origini trecentesche il cui nome rimandava al sentore pungente della frutta all'interno dell'impasto, che inacidiva. Dal Cinquecento appannaggio dei farmacisti senesi, che lo arricchirono di miele e spezie di cui Siena era fiorente centro di scambio, col tempo è diventato il protagonista delle tavole natalizie, legandosi a stretto giro alla città anche grazie agli artisti chiamati a illustrare le confezioni così come il Palio. Oggi la ricetta del Panforte di Siena Igp è certificata dal disciplinare che ne annovera due varianti: il Bianco, o Margherita (creato nel 1879 in omaggio alla regina Margherita di Savoia), prevede farina tipo 0, mandorle dolci intere e non pelate, cedro e arancia canditi, zucchero, miele e spezie. In quello Nero, o Panpepato, il cedro è sostituito dal melone, la copertura è a base di spezie e il miele è facoltativo, o di castagno, dando un carattere più deciso e in qualche modo più grezzo ma non meno affascinante.

A Roma, Pierluigi Roscioli – nel forno di famiglia aperto dal papà Marco nel 1972 – è tra i pochi a portare avanti la tradizione del Pangiallo, raro esempio del repertorio dolciario della Capitale: sorta di pagnotta tonda e compatta a base di farina, miele, cioccolato, scorza d'agrumi e frutta secca e candita, ha origini antiche quasi quanto quelle della città. Come racconta Apicio nel *De re coquinaria*, veniva preparato per i Saturnali – festa che precedeva il solstizio invernale, in quella che oggi è la metà di dicembre – e la sua forma rotonda e il colore tendente al giallo (dovuto tradizionalmente allo zafferano, che oltre a profumare l'impasto compone la glassa a base di farina e miele che a volte lo riveste) ricordano appunto il sole, mentre l'interno è scuro e intenso. La ricetta proposta ancora oggi dall'Antico Forno Roscioli, Pierluigi l'ha appresa da ragazzino dal campano Francesco Coda, pasticcere di Cantiani, storica insegna del quartiere Prati: «Abitava qui vicino e nella pausa pranzo veniva da noi a fare qualche dolce come il pangiallo, di cui ci lasciò la ricetta scritta con la biro su un foglio di carta», ricorda Roscioli.

A Scanno, borgo abruzzese nella valle del Sagittario, il pasticcere Angelo Di Masso – affiancato dal fratello Giulio alla guida del locale di famiglia – ha raccolto l'eredità del padre Gino, detto Liborio. Fu lui, negli anni 60, a ideare l'ormai iconico dolce (preparato tutto l'anno ma divenuto un classico del Natale) a base di mandorle e ricoperto da un sottile strato di cioccolato, che riprende e ingentilisce con ingredienti di pregio il rustico parrozzo pescarese cantato anche da D'Annunzio. «Voleva dedicare un dolce a sua mamma Angela Lena, grande cuoca che tutti chiamavano Angiulella. Fu il poeta dialettale scannese Marco Notarmuzi a suggerire invece il nome Pan dell'Orso, più legato al questo territorio di montagna», spiega Angelo.

Dal Friuli-Venezia Giulia alla Calabria, il Natale prende le forme della tradizione con inattese prospettive

Fu sempre Liborio Di Masso a ideare il Pan dell'Orso in formato mignon, perfetto come snack, mentre c'è anche la variante con gocce di cioccolato e senza copertura. Angelo oggi continua a sfornare pure gli scarponi, biscotti a losanga con cioccolato, nocciole e noci che ricorderebbero le calzature dei pastori: le donne, si racconta, li preparavano per alleviare la loro stanchezza a fine giornata. E ha inventato lo Scarponaccio, pane dolce con gli stessi sapori.

Si trova solo a Cerignola, cittadina del foggiano che guarda al Tavoliere delle Puglie, la portentosa e insolita Pizza Sette Sfoglie: diffusa in una zona ristretta almeno dall'Ottocento (la prima menzione scritta risale però al 1964, mentre la ricetta fu pubblicata per la prima volta su una rivista negli anni Ottanta), il nome potrebbe essere una dedica alla Madonna dei Sette Veli venerata a Foggia in ricordo di un'apparizione del 1731 – ma le sette sfoglie potrebbero riferirsi ai giorni della settimana o ad altre interpretazioni di questo numero denso di significati simbolici. Si tratta di un friabile involucro di sfoglia sottilissima che accoglie un sostanzioso ripieno a base di uva passa, mandorle, olio extravergine, mostarda d'uva, pinoli, cannella, scorze d'agrumi, vaniglia e cioccolato fondente. Così almeno è nella versione di Tommaso Perrucci, maître chocolatier che dopo aver lavorato all'estero è tornato qui per aprire la cioccolateria Bramo e seguire il Bar Roma, attività di famiglia famosa per il gelato dove ne perpetua la preparazione tradizionale. Deve avere forma rotonda e un formato da condivisione, secondo precise ritualità legate a preparazione – cui nelle case partecipa tutta la famiglia, ciascuno con un compito – e consumo, che scandisce le feste dal 2 novembre fino all'Epifania (un tempo fino a Pasqua).

A San Giovanni in Fiore, borgo calabrese della Sila, si prepara la bellissima e squisita Pitta 'Mpigliata, la cui forma ricorda un'infiorescenza di pasta non lievitata, sottile e croccante, ripiena di miele, uva passa e noci con spezie e liquori. Citata nel contratto di matrimonio tra Angelica Gianquinta e Battista Caligiuro datato 1728 – in cui si stabiliva che "a far la bocca dolce ai commensali" pensasse la famiglia dello sposo, con una pitta della "finezza giusta" –, secondo una leggenda sarebbe nata dall'incontro tra un contadino perdutosi nei boschi e una fata che lo guidò a casa: per riconoscenza, lui le preparò un dolce con quel che aveva in dispensa. A riprenderne la tradizione – perlopiù casalinga, o interpretata in maniera grossolana dalle versioni industriali – sono i fratelli Giovanni e Marco Piccolo insieme al panettiere Rocco Pisano, che hanno creato Dulcis in Fiore nel 2021: mettendo a frutto nel periodo pandemico l'esperienza di Rocco e Marco (tecnologo alimentare che ha lavorato in pasticceria durante gli studi) e l'attitudine imprenditoriale di Giovanni (ingegnere elettronico per la Rai), hanno dato vita a un brand che interpreta in maniera autentica ma moderna la tradizione, qui ancora molto sentita: «A San Giovanni a Natale si mangia la pitta 'mpigliata», specifica Giovanni. «Non c'è panettone che tenga!».

Dalle Dolomiti al mare

Lungo la Penisola il Natale prende ancora altre forme e deliziosi sapori Ecco alcune tra le specialità da non perdere, e dove trovarle

STOLLEN

Alto Adige

Detto anche Christstollen, è un dolce di origine tedesca ormai entrato a far parte della tradizione culinaria altoatesina, a base di uova, burro, farina, cannella, zenzero, mandorle, uvetta e canditi. Le sue origini risalgono al 1400 circa, e all'epoca si trattava di un lievitato semplice e leggero, adatto al digiuno cristiano del periodo dell'Avvento. Col tempo la ricetta si è arricchita, e una versione molto apprezzata – a base di uova, burro, farina, cannella, zenzero, mandorle, uvetta e candita – è quella farcita di marzapane. Si trova nei mercatini natalizi, nei forni e nelle pasticcerie.

MANDORLATO

Veneto

In Veneto, oltre al Pandoro, il dolce delle feste natalizie per eccellenze è il mandorlato. Croccante e friabile, la ricetta della combinazione di miele, albumi e mandorle distesi su una sottile cialda di ostia venne perfezionata nel 1852 da uno speziale di Cologna Veneta, da cui oggi prende la denominazione. Ma è da assaggiare la versione di Scaldaferro, torronificio attivo dal 1919 a Dolo (Venezia), in cui la miscela di mandorle italiane tostate, diversi mieli monovarietali, zucchero e albume d'uovo montato a neve viene "posata" a mano nei caratteristici fiocchi.

BOSSOLÀ

Brescia

Sorta d'incrocio tra un ciambellone e un panettone, soffice e vaporoso, è il dolce tipico delle festività natalizie a Brescia e dintorni. Le origini sono incerte, e potrebbero essere tanto veneziane quanto più lontane nel tempo e nello spazio: secondo alcuni il nome deriverebbe dal termine celtico bés 'mbesolàt, serpente attorcigliato, simbolo di rinascita. Delizioso accompagnato da una crema allo zabaione come viene servito alla Trattoria Porteri, si trova in tutte le pasticcerie locali: dalla versione classica di Tacconi a quella firmata da Iginio Massari.

ROCCOCÒ

Napoli

Parte del cabaret di "dolci di natale" partenopei assieme a mostaccioli e susamielli, sono ciambelle a base di farina, zucchero, mandorle e pisto (mix di spezie dolci). Di probabile origine conventuale – venivano preparati già nel '300 dalle monache del Real Convento della Maddalena –, il nome deriva dal francese rocaille, che indica una conchiglia, o la roccia: questi deliziosi biscotti si trovano sia in versione morbida, con la melassa, che in quella dura (spaccadenti). I più buoni? Quelli de La Masardona, celebre insegna di pizza fritta, preparati secondo la tradizione della famiglia Piccirillo.

VASTEDDUZZI O NACATULI

Isole Eolie

Vastedduzzi a Salina, nacatuli nelle altre isole dell'arcipelago (da non confondere con i nucàtoli del resto della Sicilia in cui il ripieno simile è racchiuso da un semplice involucro a forma di S): questi deliziosi dolcetti profumati dagli aromi di mandarini, mandorle e Marsala, sono modellati in forma di cuori, fiori o altro, e decorati da motivi a merletto con un meticoloso lavoro d'intaglio con il tradizionale "pizzicarolo". A Salina si trovano – oltre che nelle case – al bar Chiofalo, ma la loro fama social si deve a Serena Follone (@serenamentesalina), giovane isolana che ha ripreso la tradizione di famiglia condividendola con il mondo.

Pizza Sette Sfoglie

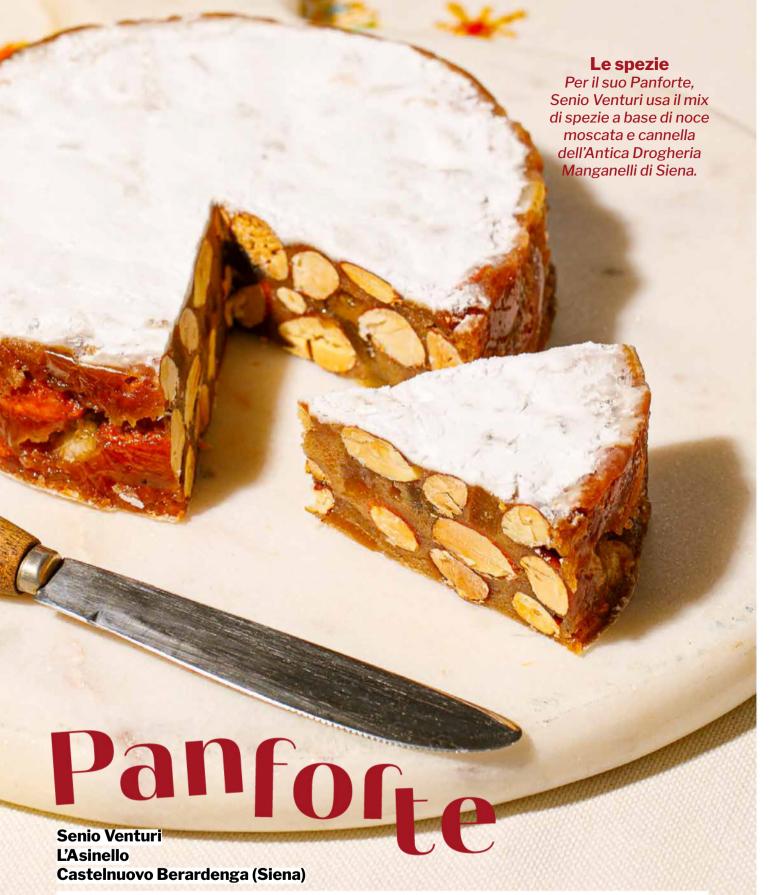
Con parsimonia
«Va mangiata a molliche, non a fette», specifica Perrucci mettendo in guardia sulla irresistibile, ma impegnativa, bontà di questo dolce.

Tommaso Perrucci
Bar Roma Perrucci
Cerignola (Foggia)

È rigorosa la preparazione di questa "pizza" dolce e ricca ma con gli ingredienti "poveri" delle campagne locali: noci, mandorle, uva passa, qualche pinolo, racchiusi da sette sottili sfoglie che diventano croccanti in superficie. Fondamentale l'olio extravergine d'oliva che la mantiene morbida: «Oggi preferisco quello di Bella di Cerignola alla Coratina, è più delicato e lascia spazio ai profumi del dolce», spiega Perrucci. È ammesso un uovo nell'impasto a base di farina, vino bianco e poco zucchero, che però deve essere più friabile che elastico. Si discute anche su quale liquore usare – vince lo Strega sul limoncello – e resta di origine incerta l'impiego del cioccolato (mai cacao), probabilmente introdotto nel Dopoguerra grazie alle barrette donate dai soldati americani.

Le spezie
Per il suo Panforte, Senio Venturi usa il mix di spezie a base di noce moscata e cannella dell'Antica Drogheria Manganelli di Siena.

Panforte

Senio Venturi
L'Asinello
Castelnuovo Berardenga (Siena)

Al classico mix di spezie – tra cui cannella, macis, chiodi di garofano e noce moscata – Senio Venturi aggiunge un pizzico di pepe in più, a richiamare il carattere strong del panpepato: «A me piace anche di più, ma il sapore deciso non è per tutti». Nel panetto compatto, che forma un cerchio spolverizzato da zucchero a velo e tenuto insieme dall'ostia, finiscono anche arance e cedri canditi e mandorle dalla Sicilia, e profumato miele d'acacia. Servito al ristorante nel periodo natalizio insieme alla piccola pasticceria – ma le stesse spezie tornano anche in ricette come il piccione o il paté di fegatini servito come benvenuto – si abbina perfettamente al Vinsanto toscano, possibilmente in versione secca. Ma con le sue note intense e speziate accompagna anche un fine pasto a base di formaggi dal gusto deciso, come erborinati e stagionati.

Nasce nel 2021 la scommessa di rilanciare e valorizzare un prodotto unico come la pitta 'mpigliata sangiovannese, preparata rigorosamente a mano nel laboratorio di San Giovanni in Fiore, nella versione classica a fiore (la Flores, appunto, nata per il flos cenae, la conclusione delle cene importanti), in quelle più semplici a chiocciola o a pergamena ma pure in quella senza uvetta (stanno lavorando a una nuova versione in cui viene sostituita dai fichi secchi) e nei formati mignon e Pitt stick, pensato come snack. Il nome insolito nasce dall'usanza di legarne i lembi con steli o paglia per tenerne la forma in cottura, ma varia allontanandosi da San Giovanni: «Nel crotonese viene chiamata pitta della Madonna e si mangia a maggio, nel catanzarese diventa pitta 'nchiusa, a Capo Rizzuto, dove qualcuno la frigge, è la pitta all'olio. In provincia di Cosenza talvolta è la pitta di San Martino, e si mangia anche a Pasqua. Da noi è la pitta 'mpigliata», spiega Giovanni Piccolo.

Dulcis In Fiore
San Giovanni In Fiore
(Cosenza)

In principio erano fichi

Se le noci calabresi sono ingrediente fondamentale della pitta, è probabile che nella ricetta originaria comparissero anche i fichi, i cui alberi abbondano da queste parti.

Pitta 'mpigliata

Gubana

L'abbinamento

L'accompagnamento ideale per la gubana de L'Antica Ricetta? Il San Zuan, Elisir alcolico a base di noci verdi raccolte la notte di San Giovanni.

Giacomo Brandolin
L'Antica Ricetta
Cormons (Gorizia)

Un rotolo di pasta lievitata e lavorata a mano a base di farine locali, latte, panna, burro di latteria, uova "arcobaleno" e grappa, spennellato con un mix di confetture, accoglie un ripieno di noci, nocciole, amaretti, pangrattato tostato nel burro e pinoli italiani tagliati longitudinalmente e disposti a mano come le uvette per assicurare la distribuzione ottimale perché «nessun ingrediente della gubana deve essere predominante quando la si assapora», come raccomandava la bisnonna Maria. Sono i gesti precisi appresi da lei e tramandati di madre in figlia (e oggi a Giacomo) che assicurano la forma elegante, con la "testa" che resta in superficie a mo' di fiorellino, e l'interno dalla striatura equilibrata. «Raccomandiamo di scaldarla appena prima di mangiarla mentre non c'è bisogno di bagnarla con la grappa, come si fa solitamente per gubane più secche», specifica Brandolin.

Adatto a chi preferisce le masse montate ai dolci lievitati, il Pan dell'Orso è una deliziosa cupola a base di mandorle macinate finemente, burro di latteria, miele, vaniglia e scorze di limone e arancio, ricoperta nella versione più nota da un sottile strato di cioccolato fondente. Fin dalla sua creazione, il segreto di questo dolce sta nella qualità delle materie prime, a cominciare dalle mandorle pugliesi di prima scelta della varietà Filippo Cea. Così, a partire dagli anni 70, è diventato un classico del Natale in tutto l'Abruzzo e anche oltre, spesso sostituendo il più grossolano Parrozzo a base di semola. L'abbinamento ideale è con l'Aurum, storico liquore alle arance di Pescara. Ma si può accompagnare anche con altri liquori all'arancia, con l'Amaretto di Saronno o con un buon Passito.

Angelo Di Masso
Pasticceria Di Masso
Scanno (L'Aquila)

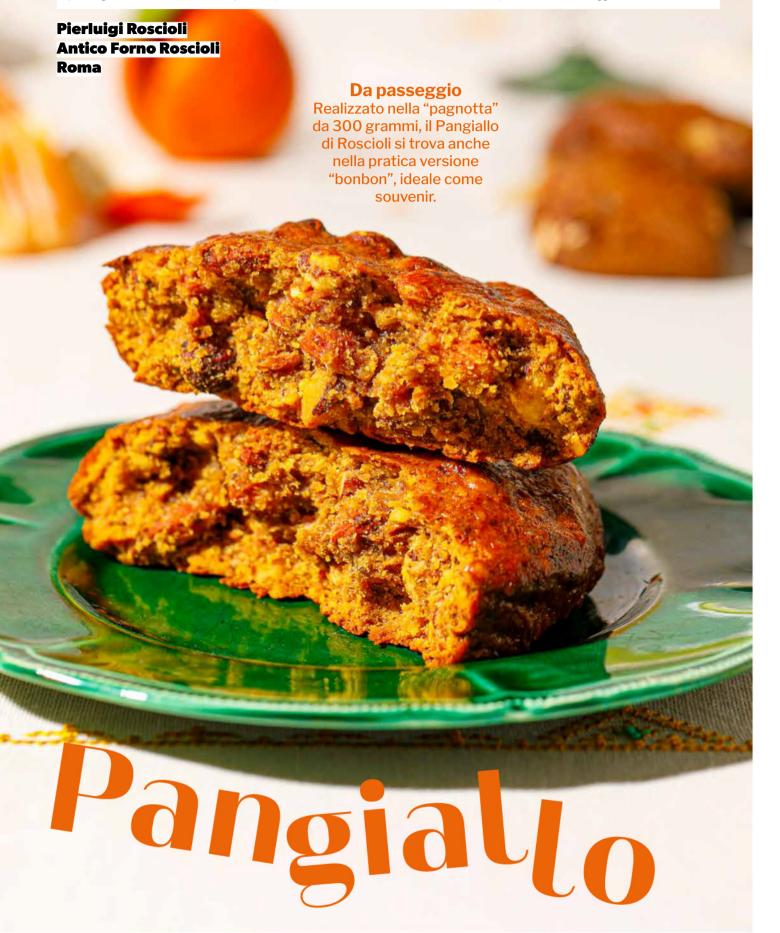
Spazio alla mandorla
«Per la copertura utilizzo un cioccolato italiano al 70%», spiega Angelo Di Masso. «Ma ridurrò la percentuale per lasciar spazio al sapore della mandorla e agli altri profumi».

Pan dell'Orso

Laborioso e poco ruffiano, a base di ingredienti per molti – soprattutto i più giovani – un po' ostici, come uva passa, canditi, spezie e frutta secca (noci, nocciole, mandorle, pinoli), il Pangiallo è un dolce arcaico, complesso, un piccolo tesoro da riscoprire. La versione dell'Antico Forno Roscioli vede l'impasto arricchito da uvetta in parte secca e in parte bagnata, lavorata a lungo con gli altri ingredienti fino a cedere umori e colore. Quest'anno viene coperto dalla sottile glassa allo zafferano che lo rende esteticamente più accattivante, lucido e profumato. A Pierluigi Roscioli piace accompagnarlo con un calice di Moscato di Terracina dolce e leggermente mosso.

Pierluigi Roscioli
Antico Forno Roscioli
Roma

Da passeggio
Realizzato nella "pagnotta" da 300 grammi, il Pangiallo di Roscioli si trova anche nella pratica versione "bonbon", ideale come souvenir.

Pangiallo

In senso orario. La vista panoramica dell'Hotel Kronplatz; uno dei piatti del ristorante 7summit; lo chef Federico Carsili dedito a impiattare; la sala del 7summit.

ADVERTORIAL SECTION

Il Natale secondo Falkensteiner Hotel Kronplatz

Il lussuoso albergo parte di Leading Hotels Of The World a Plan de Corones è un luogo affascinante dove trascorrere le vacanze tra cucina di montagna, area spa e 119 chilometri di piste da sci.

Le Dolomiti sono tra le mete più ambite per la stagione fredda e per il Natale 2023 il regalo più cocoon è proprio una fuga in albergo con spa e cene gourmet, ritrovando inoltre tutto ciò che una località sciistica ha di desiderabile per gli avventori degli sport invernali. A due passi da Brunico, le tavole imbandite e ricche di buon cibo rappresentano l'essenza del Natale di Falkensteiner Hotel Kronplatz, il suggestivo cinque stelle ai piedi di Plan de Corones – la montagna dal profilo tondeggiante racchiusa nella zona della Val Pusteria – che si rivela un luogo magico dove vivere il periodo natalizio e assaporare i piatti tipici delle festività in Alto Adige. Lo chef Federico Carsili per l'occasione ha pensato davvero a tutto: dal brunch dell'Avvento presso il ristorante 7Summit al cenone di gala per la Vigilia del 24 dicembre con un menu degustazione di sei portate e un goloso buffet di dolci. E se c'è una cosa che non può mancare è il profumo di pan di zenzero, vin brulè e cioccolata calda, elementi perfetti per una merenda sotto l'albero. Ma la proposta culinaria raggiunge il suo apice per la cena di Capodanno affinché il 2024 inizi nel migliore dei modi tra flûte di Champagne e specialità di montagna. L'offerta gastronomica del Falkensteiner Hotel Kronplatz non conosce stagione ed è caratterizzata dai sapori e dalla qualità della cucina altoatesina che s'intrecciano con la storia di altre vette europee, dalla Spagna alla Slovenia. Oltre alle proposte della struttura alberghiera, sono tanti gli appuntamenti in ambito enogastronomico per visitare il Plan de Corones, come lo Speck & Wine Emotion, in cui gli amanti degli sport invernali dal 17 gennaio fino al 24 marzo possono rifocillarsi a tavola dopo una giornata di sci, tra un bicchiere di buon vino e una fetta del salume Igp a più di 2mila metri d'altitudine. Il cibo non è l'unica attrazione di questa indirizzo progettato da Matteo Thun: tra le sue singolarità c'è l'Acquapura Mountain Spa, uno spazio di 1.400 metri quadrati dedicati al benessere, senza dimenticare la piscina situata sul rooftop con una vista invidiabile sulle montagne.

falkensteiner.com/kronplatz

TRAVEL

WHERE TO GO NEXT

Il richiamo di Bequia

Dopo decenni di assenza, l'autrice ritorna sulla piccola isola caraibica che tanto ha fatto per la sua famiglia.

di Kristen Hartke

Un tuffo dal pontile di Port Elizabeth, a Bequia, è un'abitudine molto amata.

FOTO: JÉRÔME GALLAND

prodotto da MELANIE HANSCHE

IN PARADISO CI SONO STATA già in passato. Oggi capirò se esiste ancora. Sono sul lungomare di Kingstown, la capitale di St. Vincent e le Grenadine, riparandomi gli occhi dalla luce abbagliante del sole per guardare al di là della baia, verso una verde montagna che si innalza profetica dal mare dei Caraibi a quasi 15 chilometri di distanza. Sono passati quasi 50 anni dall'ultima volta che mi sono trovata in questo punto esatto, quando ero in attesa di imbarcarmi con mia madre sulla nave postale per Bequia, il rifugio isolano che avrebbe cambiato per sempre le nostre vite. Se qualcuno mi avesse detto che ci sarebbe voluto così tanto per tornare, non gli avrei creduto.

Bequia è stata la nostra seconda casa per tre anni, il primo posto dove mi sia davvero sentita al sicuro in gioventù. Adesso, finalmente sto per metterci piede di nuovo, arrivando nel suo pittoresco porticciolo su uno dei due traghetti che fanno la spola diverse volte al giorno. Mi vedo già chinata a baciare la sabbia bianca e soffice appena sbarcata, canticchiando «Bequia mia, sono tornata».

Temo anche di non riconoscerla – e viceversa. Il viaggio odierno è cominciato praticamente nello stesso modo in cui cominciò nel 1972 quando, prima dell'alba, mia madre mi infilò in un taxi fuori dal nostro appartamento nel Greenwich Village, sperando di scappare dall'inverno newyorkese ma anche dal suo ex marito, mio padre. Emotivamente violento e fisicamente imprevedibile, spesso creava molto disordine sia nel privato sia in pubblico. Già a 5 anni ne avevo timore.

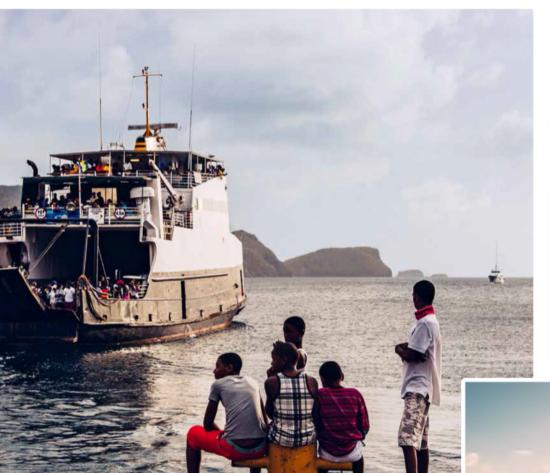
Mia madre aveva già un legame con i Caraibi, visto che prima che io nascessi aveva visitato St. Croix diverse volte, ed era rimasta affascinata da una piccola isola chiamata Bequia, della quale aveva solo sentito parlare: 18 chilometri quadrati di vegetazione tropicale circondati da mare turchese, 385 miglia nautiche a nord del Venezuela. Non sapeva bene come arrivarci finché le capitò per caso di leggere un articolo con le

Da sinistra in senso orario. La vista dalle banchine dei traghetti di Port Elizabeth; i coloratissimi cottage del Bequia Beach Hotel; la costa frastagliata che precede Admiralty Bay. Pagina a fianco: le isole di Saint Vincent e Mustique sono visibili dall'hotel di lusso The Liming, che si trova sul lato sopravvento di Bequia.

FOTO: JÉRÔME GALLAND
PAGINA A FIANCO: COURTESY THE LIMING

Il "Pizza Hut" dell'isola (non affiliato al franchising) che propone pizze in stile caraibico.

informazioni necessarie: un aereo per Barbados seguito da un volo interno per St. Vincent, e poi quella nave postale per Bequia. Era anche un viaggio incredibilmente economico, perfino per una madre single con un salario modesto, un figlio al college e una bimba piccola al nido.
Adesso, decenni più tardi, vedo Bequia con gli occhi di mia madre. Il lato dell'isola di fronte St. Vincent è coperto da fitte foreste, disabitato e, essendo il primo che appare alla vista, anche un po' inquietante. È solo all'ultimo momento, quando il traghetto finalmente vira per Admiralty Bay, con la superficie del mare punteggiata di barche che ondeggiano all'ancora e incorniciata da palazzine colorate, che finalmente si capisce di non aver commesso un madornale errore. Al contrario, la curva gentile e sinuosa della costa sembra protrarsi in un caldo abbraccio verso i nuovi arrivati.
Per una bimba proveniente da Manhattan, Bequia rappresentava un'avventura magica e meravigliosa. Nel momento esatto in cui ci mettemmo piede, il mondo si trasformò da bianco e nero a colori, come se fossimo dentro il film *Il Mago di Oz*. La prima notte – che passammo all'hotel Sunny Caribbee sulla spiaggia direttamente di fianco all'approdo di Port Elizabeth – mia madre ed io ci fermammo sul prato, mano nella mano, il cielo stracolmo di stelle sopra le nostre teste, così tante e luminose che sembrava possibile toccarle con le mani, come se indossassimo degli occhiali 3D. Il Sunny Caribbee si chiama oggi Bequia Plantation Hotel, ed è esattamente come lo ricordavo: un corpo principale imponente, circondato da una spaziosa veranda, con tanti piccoli villini su uno dei lati fiancheggiati da una piantagione di alberi di mango. Quando ero bambina, a Bequia l'elettricità era arrivata solo da pochi anni e la struttura risultava accogliente ma semplice; oggi, le stanze sono state rinnovate in stile tropicale, mentre gli chalet sono circondati da un portico coperto di buganvillea, perfetto per rilassarsi. Con in mano un bicchiere di rum punch ghiacciato, attraverso lo stesso prato di un tempo per arrivare dove l'acqua cristallina gentilmente bacia la piccola spiaggia, mentre gli alisei scompigliano le file di palme dritte e ordinate piantate dal proprietario originario molto prima della mia nascita. Sono altissime adesso e piegate in tutte le direzioni, sembra non sentano il passare del tempo. Respiro a pieni polmoni, e mi sento a casa.
La stessa sensazione continua a colazione. Gli ospiti dell'hotel sono soprattutto britannici e caraibici, e apprezzano una cucina influenzata da entrambe le culture: l'assortimento all'inglese di salsicce, uova e fagioli è accompagnato da ananas, papaya e mango. Le brioche appena sfornate mi ricordano una signora che a Port Elizabeth preparava il pane in forni ricavati da vecchi barili d'olio e che ogni tanto regalava a noi bambini dell'isola – probabilmente solo per allontanarci – pezzettoni di brioche calda profumata di cocco.
Durante la passeggiata di neanche un chilometro che va dal Bequia Plantation Hotel fino al porto, ci sono diverse ville e centri diving vicino a ristoranti come Laura's, famoso per paella e pasta fresca, e Mac's Pizza and Kitchen, che offre dozzine di condimenti come quello all'aragosta. Mi siedo sul molo al Frangipani, la locanda dove io e mia madre abbiamo trascorso due estati, accanto al ristorante Whaleboner, il cui ingresso è incorniciato dalla mascella di una balena spiaggiata.
Fermandomi al Fig Tree per pranzo, sorseggio una Hairoun ghiacciata (la birra locale prodotta a St. Vincent) mentre aspetto un piatto di croccante frittura di frutto dell'albero del pane, un altro dei miei piatti preferiti da piccola. Quando Cheryl Johnson, la proprietaria, lo porta in tavola, sorride dicendo: «Te l'ho preparato sia fritto che crudo, pensavo che così ti sarebbe piaciuto».
Mi chiedo tra me e me come potesse saperlo. C'è qualcosa in me che mostra che appartengo ancora a questi luoghi?
Nei giorni che seguono attraverso tutta l'isola, dalla cittadina di Paget Farm sul lato sud, percorrendo le strade che corrono sui fianchi delle montagne a picco sulla bellezza abbagliante di Friendship Bay sul retro di autocarri-taxi, e camminando dalla spiaggia di Princess Margaret fino alla Lower Bay, facendo nuove amicizie lungo il percorso e ricevendo qualche notizia di amici ormai dimenticati. Rimango incantata davanti alla

FOTO: JÉRÔME GALLAND

Dall'alto, in senso orario. La vista dalla piscina di The Liming; la vichyssoise callaloo da Provision; l'aragosta alla griglia al De Reef.

FOTO: COURTESY THE LIMING; COURTESY PROVISION BEQUIA; JÉRÔME GALLAND

collezione di millenarie ceramiche amerindiane al Bequia Heritage Museum, dove si raccontano l'antica storia dell'evoluzione dell'isola e il suo travagliato passato coloniale. Una piantagione del 18esimo secolo, meticolosamente ristrutturata dalla società Grenadine Wild Sea Salt (che estrae il sale dalle stesse acque dell'isola), serve oggi per ricordare i popoli in schiavitù che 200 anni fa rappresentavano l'85% della popolazione. Al Toko's Step Down Bar, una bettola dove mi trattano come una del luogo sparita da tempo, condivido con Toko (chef e proprietario) e gli altri clienti abituali la storia di come io e mamma finimmo a Bequia, e, durante la nostra ultima estate qui, diventammo amiche di un marinaio di 26 anni. Di come lui e mia madre si siano innamorati e sposati in segreto qualche mese dopo, e di come lui sia poi diventato il mio padre adottivo. Di come in seguito la mia famiglia costruì una barca per tornare a Bequia via mare, ma la vita ci si mise di mezzo, e quel viaggio non divenne mai realtà. Di come io li abbia chiamati in video, seduta in riva al mare, la mia prima sera di ritorno sull'isola mostrando loro la vista che avevo davanti, e di come siano venute le lacrime agli occhi a tutti noi perché è qui che la nostra famiglia è nata.

Toko mi propone un brindisi col bicchiere di rum e dice: «La prossima volta non far passare così tanto tempo. Torna presto, saremo qui ad aspettarti».

COME ARRIVARE

Prendete un taxi dall'aeroporto di St. Vincent per il porto di Kingstown da cui prendere il traghetto per Port Elizabeth, a Bequia; le corse partono diverse volte al giorno (bequia express.com or admiralty-transport.com). C'è anche la possibilità di prenotare un transfer privato via mare, per esempio con Island Fever Tours SVG (facebook.com/islandfeversvg) andata e ritorno da Bequia, inclusi il pick up da e per l'aeroporto.

I taxi (in genere autocarri convertiti) sono un modo economico per muoversi sull'isola. Gli autisti vi daranno il loro contatto WhatsApp – il modo di comunicazione preferito da molti a Bequia – così da poter organizzare anche la corsa di ritorno.

DOVE DORMIRE

Bequia Plantation Hotel

A dieci minuti a piedi dai negozi e dai ristoranti di Port Elizabeth, ha diverse sistemazioni che vanno dalle luminose stanze nel corpo principale fino alle ville indipendenti private; ci sono anche un ristorante con servizio in spiaggia e giardini lussureggianti.
bequia plantationhotel.com

The Liming

Il motto è «l'arte del far nulla», ed è esattamente quello che rende questo resort, nascosto sul lato sopravvento di Bequia, un vero ritiro. Le villette per gli ospiti hanno piscine a sfioro, mentre il padiglione da pranzo all'aperto offre una vista ininterrotta sull'Oceano Atlantico – il posto perfetto per ammirarla gustando i cocktail della casa al frutto della passione e rum.
thelimingbequia.com

Parola ai premiati

Le interviste ai **talenti Under 35**, agli altri vincitori delle categorie tematiche **Responsabilità** e **Innovazione nel Cibo e nel Vino**, **Design** e **Migliore Esperienza Enogastronomica in Hotel**, ma anche al numero uno del **Panino d'Autore**. Da quest'anno si accendono i riflettori su due nuovi riconoscimenti: **Valorizzazione del Tartufo** e **Carrello dei Formaggi**.

a cura di Federico De Cesare Viola, Andrea Martina Di Lena, Danilo Giaffreda, Giambattista Marchetto, Leonardo Samarelli e Luciana Squadrilli

foto di Martino Dini

Giovane, inedita e coraggiosa. È questa l'Italia fotografata nella quarta edizione dei Food&Wine Italia Awards, evento con cui da quattro anni vengono premiati il talento, la creatività, l'innovazione e la responsabilità sociale nell'enogastronomia italiana. Tornati a Roma e ospitati dalla Casa del Cinema di Villa Borghese, i sedici premi – sì, quest'anno si sono aggiunte due nuove categorie: Valorizzazione del Tartufo e Carrello dei Formaggi – sono stati presentati da Francesca Romana Barberini insieme al direttore responsabile Federico De Cesare Viola, mentre sul palco si sono alternati ospiti d'eccezione e giurati. A cominciare da Ray Isle, senior wine editor di Food&Wine che ha esordito commentando lo stato attuale del vino italiano con un riferimento alla 50 Cantine Top del 2023, il nostro Speciale che celebra la biodiversità e la ricchezza del vigneto Italia, a cui contribuisce come autore. L'inizio della cerimonia è stato preceduto dall'intervento di Fabio Bonanno, responsabile per l'Agricoltura e per la Food Policy dell'Assessorato all'Ambiente, all'Agricoltura e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale che, con l'Assessorato alla Cultura, ha patrocinato i Food&Wine Italia Awards, nel segno di una partecipazione che getta le basi per nuove e future collaborazioni. Per conoscere meglio i nuovi premiati non resta però che sfogliare le pagine che seguono: troverete interviste sincere ed emozionanti.

Da sinistra in senso orario. Francesca Romana Barberini, presentatrice della serata, e Federico De Cesare Viola, direttore responsabile di Food&Wine Italia, sul palco insieme a Ray Isle, Senior Wine Editor della redazione americana di Food&Wine; il Risotto affumicato, battuto di pecora e polvere di alloro di Sintesi; Vittoria Ferdinandi, direttrice del ristorante inclusivo Numero Zero di Perugia; nel parterre della Sala Cinecittà ospiti, sponsor e partner dell'evento. Pagina a fianco. Foto di gruppo con i premiati.

BEST CHEF UNDER 35

Sara Scarsella Matteo Compagnucci

Sintesi
Ariccia

Sara Scarsella (classe '92) e Matteo Compagnucci (classe '93) hanno aperto Sintesi nel marzo 2020 insieme a Carla Scarsella in sala. Sono riusciti ad affermare un ristorante contemporaneo e una cucina dalla forte identità – che sintetizza appunto esperienze diverse eliminando il superfluo – in una zona legata alla tradizione come i Castelli Romani, portandovi la stella Michelin nel 2023. Romana e diplomata all'Alma lei, marchigiano e pasticcere lui, si sono incontrati da Caino a Montemerano e hanno girato il mondo – da Oxford a Sidney, passando da Copenaghen – per mettere a punto la propria idea di cucina prima di tornare in Italia.

Come definireste la vostra cucina?
M: Lavoriamo molto sul territorio ma non è un limite, non mettiamo paletti sugli ingredienti. Partiamo da quello che troviamo al mercato: assaggiamo e pensiamo a come cucinarlo, mettendo a frutto anche quello che abbiamo sperimentato all'estero.

Il vostro è un lavoro di coppia, di famiglia e più in generale di squadra. Quali sono i pro, e quali le criticità?
S: Lavorare insieme ha tanti vantaggi, ci si fa meno problemi a dirsi le cose in famiglia. Non è sempre semplice ma abbiamo trovato un equilibrio che va mantenuto lavorando in maniera professionale e rispettando spazi e ruoli. Anche lavorare con mia sorella ci ha unite tanto, passiamo più tempo insieme e ciascuna sa quando fare un passo indietro. L'unione è la nostra forza.

Avete scelto la zona dei Castelli Romani, avete da poco aperto anche il bistrot Tinello a Castel Gandolfo. Lavorare fuori città è una sfida o un vantaggio?
S e M: La nostra identità è strettamente legata al posto in cui siamo, non avremmo potuto farlo altrove. Certo, in città è più facile fare grandi numeri ma il mercato è più saturo. Tinello è nato nel primo locale che avevamo visto per Sintesi, a pochi minuti di distanza e con il mercato contadino a metà strada: volevamo un format un po' diverso e defaticante, facilmente gestibile. Il grande vantaggio di lavorare in provincia è che il ritmo è più lento, e questo ci permette di vivere più serenamente.

Cosa rappresenta per voi essere premiati come Best Chef ai F&W Italia Awards?
S e M: Siamo contenti e onorati. I riconoscimenti come questo sono importanti, ci fanno capire che stiamo andando nella direzione giusta.

Lavorare insieme ha tanti vantaggi, abbiamo trovato un equilibrio che va mantenuto. L'unione è la nostra forza.

BEST PASTRY CHEF UNDER 35

Mirko Galloni

Casa Maria Luigia
Modena

Se da anni fai parte del team della Francescana Family, significa che il talento non manca. Mirko Galloni ne è consapevole, ed è per questo che ogni giorno tra i fornelli di Casa Maria Luigia affianca Jessica Rosval con la stessa passione e dedizione del primo giorno, per migliorarsi costantemente. Un amore per la cucina che è diventato realtà tra le insegne stellate della Capitale, tra cui Aroma Restaurant e Per Me di Giulio Terrinoni, dove Galloni ha ricoperto il ruolo di responsabile di pasticceria e sous chef, prima di arrivare a Modena.

Lavorare nel team della Francescana Family è uno stimolo costante a fare meglio e a spingersi oltre i propri limiti.

Quale ingrediente ritieni indispensabile per il tuo dolce ideale?
L'elemento protagonista della mia idea di pasticceria è senz'altro il sale. In tutti i dolci che preparo, così come nei piatti salati, è importante per me cercare sempre l'equilibrio tra la parte dolce e la parte sapida.

Quali sono i vantaggi di lavorare nella squadra di Bottura e al fianco di Jessica Rosval?
Sono entrambi fonte di ispirazione: la fortuna di lavorare nel team della Francescana Family con i due chef è uno stimolo costante a fare meglio, a dare libero sfogo alla propria vena creativa e a spingersi oltre i propri limiti. Massimo mi ha insegnato a tenere la mente aperta, a guardarmi intorno e trovare ispirazione da tutto ciò che mi circonda, sempre con rispetto per il passato ma con lo sguardo rivolto al futuro. Jessica mi ha insegnato a sperimentare con tecniche e sapori audaci, e a prendere ispirazione dalle culture del mondo.

Qual è stata la scintilla che ti ha fatto innamorare del mondo della cucina e poi della pasticceria?
Mi sono appassionato a questo mondo già da piccolo, grazie ai miei nonni. I miei primi ricordi sono legati alla cucina, alle notti passate a pulire carciofi con mia nonna Bernardina che li preparava poi alla romana: per me erano il dolce ideale. Durante la scuola alberghiera ho poi capito che la pasticceria era la mia passione, nel momento in cui ho preparato la prima torta Saint Honoré.

Cosa rappresenta per te essere premiato ai Food&Wine Italia Awards come Best Pastry Chef?
È una grande soddisfazione per il duro lavoro e l'impegno che ho sempre dedicato a questo mestiere. Tra gli insegnamenti di Massimo, ce ne sono due per me fondamentali: il primo viene da una frase che lo chef ripete spesso citando Pablo Picasso: "il segreto del successo è 10% talento e 90% duro lavoro"; l'altro è che la cucina è un gioco di squadra, quindi questo premio è tanto mio quanto di tutte le persone che hanno lavorato e ancora oggi fanno parte del team di Casa Maria Luigia.

BEST PIZZA CHEF UNDER 35

Francesco Capece

Confine-Pizza e Cantina
Milano

Aperto nell'aprile 2023, Confine è nato nelle menti di Mario Ventura e Francesco Capece (classe 1990) quattro anni prima. Salernitani, amici di gioventù e con una comune visione imprenditoriale, hanno scommesso su Milano per proporre un modo nuovo di intendere la pizzeria, che accorcia la distanza con la ristorazione di fascia alta. Obiettivo: far vivere il piacere della tavola in pizzeria, dare valore – e farlo percepire agli ospiti – a ogni passaggio, far dialogare cucina e impasti, assicurare un servizio impeccabile e grandi bevute.

Con il vostro progetto, tu e Mario avete "spostato in avanti" il confine tra pizzeria e fine dining. Ti consideri comunque un pizzaiolo?
La figura del pizzaiolo si è spostata in avanti per attitudine, tipologia di lavoro e pensiero. Non è più solo un artigiano, ma ha bisogno di mettere insieme pensieri di cucina che prima non erano necessari. Ragionare su una pizza "di cucina" è diverso che ragionare su una Margherita. Per questo oltre al laboratorio dedicato agli impasti abbiamo una cucina di 150 mq e io dialogo con lo chef, ragioniamo insieme sulla ricetta intesa come un piatto a tutto tondo facendo attenzione a equilibri e strutture, senza lasciare nulla al caso.

In menu proponi diversi tipi di impasto e "forme" di pizza. Quale ti rappresenta di più?
La mia forma di pizza napoletana, fedele alla tradizione ma con la variante di lavorarla con maturazioni lunghissime e farine adatte, solo di tipo 1, ricche di germe di grano e crusca.

Quanto conta il vino da Confine?
Alla base della nostra proposta c'è l'idea di far vivere un'esperienza a tutto tondo in pizzeria, come accade al ristorante "importante". Ogni dettaglio – dal servizio all'apparecchiatura, alle sale riservate – conta, e in questo sicuramente il vino ha un ruolo importante. Non basta avere in carta bottiglie prestigiose ma vanno servite al meglio, dalla cantina al calice più adatto.

Questo premio è per il tuo talento ma anche il coraggio di aver proposto qualcosa di nuovo. Qual è il tuo bilancio?
Per noi i premi come questo sono un'importante e autorevole certificazione di qualità e professionalità, ci aiutano a trasmettere quelli che sono i nostri obiettivi ai commensali. Pur consapevole di aver lavorato bene, non mi aspettavo un simile riconoscimento.

Non ha più senso parlare di pizza contemporanea, ma della "mia" pizza. Oggi l'identità è la cosa più importante.

BEST BARTENDER UNDER 35

Emanuele Primavera

Cinquanta - Spirito Italiano
Pagani

Fino a sei anni fa l'universo della mixology era qualcosa di sconosciuto per Emanuele Primavera, il talentuoso bartender di Cinquanta - Spirito Italiano. Il suo background è fatto di tanta gavetta: prima come lavapiatti e cuoco presso Torre del Greco (sua località d'origine), poi come cameriere nella ristorazione londinese. Ed è proprio al bancone di un indirizzo della capitale anglosassone che, quasi per caso, il giovane Primavera esordisce nella preparazione dei cocktail, dando inizio a una carriera ancora tutta da scrivere.

Il progetto di Cinquanta - Spirito Italiano sta dando lustro a una città di provincia che fa da collante tra Napoli e Salerno. Qual è il vantaggio di lavorare lontano dai "riflettori" delle grandi città?
Di poter sbagliare, di aver tempo per crescere. Qui ci possiamo permette di confrontarci con il cliente per capire le sue preferenze, rimanendo comunque fedeli alla nostra identità.

Il vostro è un locale che si rifà agli usi e costumi degli anni 50. Nella drink list come interpretate i grandi classici della mixology?
Saper interpretare un grande classico per me è fondamentale, da questo punto di vista mi considero un nerd: senza la conoscenza di ricette iconiche come il Negroni non si hanno poi le basi per elaborare un cocktail sapientemente bilanciato nella scelta degli ingredienti. Nel nostro bar dedichiamo sempre uno spazio ai classici dimenticati che riproponiamo secondo la nostra filosofia, con un sapore e una struttura ex novo. Ma per arrivarci, abbiamo atteso due menu. Oggi è in vigore la nostra terza drink list, Spirito Liquido, che è un'incondizionata dichiarazione d'intenti, ossia l'essenza della nostra filosofia.

Cosa ne pensi dell'exploit del gin? Perché secondo te continua a essere così in voga?
Il gin è uno spirito chiaro ed estremamente versatile che viene prodotto in poche settimane: un enorme vantaggio rispetto a distillati come il whisky che devono aspettare anni prima di poter andare in commercio. Inoltre ha una giusta gradazione alcolica che gli permette di esprimersi verso note dolci o secche, infatti può essere usato sia per un gin tonic sia per un Martini, due cocktail completamente differenti. Un prodotto così si customizza e si vende senza problemi.

Cosa significa per te essere premiato ai Food&Wine Italia Awards come Best Bartender?
Un riconoscimento di tale spessore mi genera tanta fiducia e mi stimola a impegnarmi per creare un'identità molto forte: raccontare la provincia da cui provengo e a cui sono particolarmente legato. Il valore aggiunto di poter lavorare a Pagani è quello di essere al fianco di agricoltori e di produttori, solo così è possibile creare una filiera corta e sostenibile che rispetti il territorio.

Questo riconoscimento mi stimola ulteriormente a creare un'identità forte legata alla mia provincia.

Nel tuo palmarès ci sono importanti esperienze internazionali. Hai riscontrato differenze nel mondo sala tra Italia ed estero?
Ho lavorato tanti anni a Londra dove non c'è una cultura decennale dell'alta ristorazione come da noi, il ristorante è percepito come un'attività di business e di conseguenza viene meno l'aspetto "romantico" e l'idea di familiarità che contraddistingue fortemente le insegne italiane.

La difficoltà nel reperire personale nel settore della ristorazione è un tema decisamente attuale e di cui si parla molto. Qual è un consiglio che daresti a un giovane che vuole approcciarsi a questo lavoro?
Di metterci grinta, perché mai come adesso ci sono tante opportunità per chi vuole fare questa carriera e raggiungere traguardi importanti: la mancanza di personale può essere colta come un'opportunità per le nuove leve. Inoltre, il mio consiglio è di lavorare in luoghi dove ci siano dei veri e propri mentori capaci di trasmettere una visione fatta di passione e dedizione, prima ancora dei tecnicismi.

Come si costruisce la cantina di un ristorante due stelle Michelin come il Seta by Antonio Guida?
Qui abbiamo il plus di lavorare con un team di sommelier composto da quattro persone, tra cui Andrea Loi, che conosco dai tempi di Londra, è l'Head Sommelier. Per la cantina teniamo conto di diversi parametri, a cominciare dall'idea di cucina del Seta e dal suo pubblico di riferimento, ma l'aspetto più importante che ci guida nella scelta è la condivisione di una filosofia con i produttori, con i quali creiamo una partnership che testimoni anche l'aspetto umano e la storia del viticoltore legata al proprio territorio.

Mai come adesso ci sono tante opportunità per chi vuole fare questa carriera e raggiungere traguardi importanti.

BEST MAÎTRE E SOMMELIER UNDER 35

Manuel Tempesta

Seta by Antonio Guida
Milano

Dagli esordi come commis a ricoprire il ruolo di Director of Fine Dining al Seta by Antonio Guida la strada è lunga e tortuosa: ci vogliono dedizione, spirito d'iniziativa e tanto sacrificio. Tre caratteristiche che hanno segnato il cammino di Manuel Tempesta, oggi considerato uno dei talenti più cristallini del mondo della sala grazie alla sua profonda conoscenza del panorama vitivinicolo e all'eleganza e allo stile che ne caratterizzano il servizio. La sua dote? la capacità di entrare in empatia con i clienti.

Come commenti la vittoria del premio come Best Maître e Sommelier?
È un enorme piacere considerando la concorrenza che c'è in Italia. Questo riconoscimento individuale è il risultato di un lavoro di squadra che al Seta si contraddistingue per la continuità, la serietà e la qualità con la quale approcciamo il servizio ogni giorno.

BEST WINEMAKER UNDER 35

Federica Dessolis

Esole
Mamoiada

Il destino di Federica Dessolis stava scritto nel suo Dna. Sì, perché il bisnonno era il viticoltore con la maggiore estensione di vigneti a Mamoiada, il borgo del vino nel cuore più autentico della Sardegna dove la giovane winemaker ha scelto di tornare per dare corpo ai suoi sogni in cantina. Federica non si rinchiude però dentro l'iconografia consueta, nessuna infanzia in vigna col bisnonno e un'attrazione per il vino arrivata tardi. Eppure da qualche anno è tornata a Mamoiada, forte di esperienze fatte all'estero, avviando col fratello Francesco il progetto di cantina che ha chiamato 'Esole (la versione dialettale del loro cognome).

Federica, come nasce il tuo percorso nel mondo del vino?
È un legame nato col tempo. Avevamo una vigna di famiglia, ma non ci andavo da bambina se non nei giorni di vendemmia. Se mio bisnonno aveva 70 ettari di vigneto, in seguito la proprietà è stata divisa e pure trasformata con i contributi degli anni 80 per l'espianto delle vigne. Poi però è arrivato il colpo di fulmine, mi sono innamorata del vino e iscritta alla facoltà di enologia dell'Università di Oristano.

Questo ti ha aperto un mondo nuovo?
Al termine del percorso di studi, mi ha conquistato l'idea di viaggiare per lavoro e così ho fatto le prime vinificazioni in Francia, nella Loira. Il mio sogno era andare in Australia o in Nuova Zelanda, ma sono finita in Borgogna per un anno intero, lavorando in vigna e in cantina.

Il mio percorso internazionale mi è servito per vedere altri modelli produttivi e per conoscere altri stili.

Dopo quell'esperienza ho deciso di reiscrivermi all'università e, dopo due anni di specializzazione a Digione, sono passata in stage a Romanée-Conti e poi ho scelto di fare un'altra esperienza in Châteauneuf-du-Pape, dove c'è molta grenache.

Perché c'era già il sogno di tornare a lavorare col Cannonau?
La mia idea era di fare esperienza fuori e poi tornare a casa per creare qualcosa di mio. Dal 2019 avevamo ripreso in mano la vigna di famiglia e nel 2021, finita l'esperienza in Châteauneuf-du-Pape, sono ripartita per la Sardegna. Con mio fratello ci siamo buttati sul progetto 'Esole, grazie anche all'aiuto di mio padre e del mio compagno, che ha una cantina a Mamoiada. Il 2021 segna anche la nostra prima vendemmia.

Qual è la vostra filosofia in cantina?
Il mio percorso internazionale mi è servito per vedere altri modelli produttivi e per conoscere altri stili. A Mamoiada il Cannonau è sempre stato tosto e corposo, ma dopo gli anni passati in Borgogna ho iniziato a preferire vini meno alcolici e più eleganti. Cerchiamo di lavorare in questa direzione e allo stesso tempo manteniamo la tradizione del lavoro in vigna.

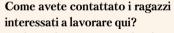
IN COLLABORAZIONE CON

Cristina Franceschetti e Alessandro Guidi hanno il merito di aver investito – nel lontano 1993 – in un brand capace di trasmettere la loro attrazione per il bello con accessori per la tavola dal design ricercato e dagli stili eclettici e sempre originali. Una mission che si è rivelata vincente: da anni dettano le tendenze in fatto di stile per l'alta ristorazione firmando anche importanti progetti per l'hôtellerie di lusso targata made in Italy. Caraiba grazie alla sua competenza ed esperienza dà vita a prodotti che sono un mix di funzionalità ed eleganza; un esempio? la CCC - Collezione Creazioni Caraiba, l'esclusiva linea di calici e bicchieri pregiati che esaltano la wine experience e completano le mise en place delle migliori insegne d'Italia. *caraiba.it*

RESPONSABILITÀ SOCIALE NEL CIBO

Numero Zero

Perugia

La storia di Numero Zero si snoda tra fornelli e salute mentale. Di giorno centro psichiatrico, di sera ristorante, questa insegna nel cuore di Perugia ha per protagoniste persone con disturbi psichici che – per più del 50% – compongono la brigata. Ad accompagnare questi ragazzi nel loro percorso di riemersione è la Fondazione La Città del Sole Onlus insieme a ***Vittoria Ferdinandi****, direttrice culinaria e dottoressa in psicologia clinica: «Questa è una delle case più preziose che ho abitato».*

Come avete contattato i ragazzi interessati a lavorare qui?
Dialogando con i centri di salute mentale del territorio. Dalla teoria che restava ferma al "certo, se questo ragazzo potesse lavorare" siamo passati alla pratica. Abbiamo informato questi istituti dell'opportunità e siamo stati sommersi di domande.

Da chi sono stati formati?
Sempre da professionisti della ristorazione, supervisionati dallo staff clinico della Fondazione La Città del Sole Onlus: attualmente abbiamo nove pazienti tra cucina e sala. L'idea è di preparare ragazzi che possano lavorare in altre realtà del settore. Qualche esempio? Costanza è al secondo livello del corso per sommelier, mentre Alessio, che quando è entrato non riusciva neanche ad alzare gli occhi da terra, adesso è un'altra persona e un professionista straordinario. Qui le vite risorgono.

L'identikit del vostro cliente tipo?
Oltre a chi è già sensibilizzato su questi argomenti, come psicologi e assistenti sociali, ci rivolgiamo a un'utenza lontana da tali tematiche. All'inizio non è stato facile farlo capire al pubblico che pensava "ah, quindi è un ristorante dove ci sono i matti che servono?", ma il nostro obiettivo è proprio parlare alle persone che sono più spaventate.

Cosa significa per voi questo premio?
Riconoscimenti come quello che ci avete consegnato sono fondamentali per raccontare un pezzo di feroce esclusione sociale. Le comunità sono terrorizzate dalla diversità e dal disturbo mentale: Numero Zero ha l'ambizione di renderle più competenti, spiegando che non esiste alcuna presunta malattia che possa rendere un uomo meno uomo e che privare una persona del diritto al lavoro significa levargli il diritto di esistere. Non ho potuto scegliere un ragazzo da portare alla cerimonia perché sarebbe stata una guerra. Abbiamo festeggiato tutti insieme: la vittoria è la loro che sanno cosa significa lottare per andare al di là dei propri strappi, in un luogo dove l'incontro tra "numeri zero" è stato messo al centro della dimensione di socialità più sacra: la tavola.

Riconoscimenti come questo sono fondamentali per raccontare un pezzo di feroce esclusione sociale.

ALT nasce con l'idea della replicabilità. Enilive ha avuto l'intuizione di far evolvere le stazioni in hub di servizi in cui il cibo è centrale.

IN COLLABORAZIONE CON
CANTINA TOLLO

INNOVAZIONE NEL CIBO

Alt Stazione del Gusto

*Nel 2018 a Castel di Sangro **Niko Romito** (nella foto con Mario Ferro, responsabile services & smart mobility di Eni) ha creato ALT coinvolgendo ex allievi della sua Accademia in un "modello di ristorazione su strada con un approccio popolare, un contenuto di qualità e di ricerca a prezzi accessibili e un'offerta trasversale dalla colazione alla cena": dalle bombe dolci e salate, al pollo fritto o al toast. Dopo la seconda apertura a Montesilvano, grazie all'accordo di sviluppo con Enilive ALT diventa un progetto scalabile che unisce innovazione energetica, servizi e food di qualità, con 100 aperture previste in tre anni in cui la proposta garantita dall'Accademia Niko Romito trova spazio nei mobility point incentrati sulle nuove esigenze degli utenti.*

Passare da un indirizzo a cento in pochi anni pone importanti sfide di gestione e implementazione di procedure e ricette. In questo, quanto aiuta la tecnologia?
La tecnologia applicata alla trasformazione del cibo è fondamentale. Metodo e protocolli aiutano ad avere un menu ingegnerizzato e processi collaudati. È un salto metodologico enorme, che garantisce qualità e identità.

Qual è la visione per il progetto da qui a dieci anni?
Mi piacerebbe che tra qualche anno ALT potesse raccontare di un progetto italiano che parla di cibo, innovazione e centralità delle persone. Lo sviluppo sul modello che stiamo costruendo con Enilive rappresenta un salto culturale importante per la ristorazione in mobilità perché rende popolare un cibo buono.

Qual è a tuo parere la portata principale di innovazione di un progetto simile? Cosa pensi della scelta di premiare il progetto ALT per la portata innovativa?
Il premio ad ALT è un riconoscimento al lavoro di squadra portato avanti in questi anni, in cui abbiamo creduto che la ricerca gastronomica dovesse interessare anche modelli più popolari per diffondere una cultura del cibo fondata su valori di salubrità e gusto, bontà e benessere a tavola. Il progetto è ambizioso e ha un grande potenziale. Vogliamo che ALT diventi una destinazione, un posto in cui fermarsi e restare per una sosta piacevole e di gusto in un contesto curato, con un accesso popolare e sempre riconoscibile in qualsiasi location, sia per gli aspetti architettonici e di allestimento che per l'offerta gastronomica. E vorrei che la portata innovativa di questa idea possa garantire una opportunità di lavoro e di crescita per tanti altri giovani e imprenditori.

RESPONSABILITÀ SOCIALE NEL VINO

Centopassi

San Cipirello

L'Alto Belice Corleonese è stato a lungo identificato come contesto ad alta densità mafiosa. Allo stesso tempo è vocato alla produzione di vini di alta qualità. Per questo nasce qui, tra i picchi calcarei di un altopiano che ha il respiro del Mediterraneo, il progetto Centopassi coordinato da ***Giovanni Ascione****, anima vitivinicola delle cooperative Libera Terra che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia. I vini Centopassi raccontano la diversità di ogni vigna, dei suoli su cui crescono e dei singoli vitigni, ma sono anche una sfida al passato nel segno della giustizia.*

Oggi coltivate i vigneti piantati dai mafiosi?
In realtà buona parte dei vigneti è stata reimpiantata, perché quelli esistenti erano abbandonati e ormai rovinati nel lungo processo dalla confisca all'assegnazione delle terre. Esiste però qualche appezzamento vitato da mafiosi, in particolare due nostri cru vengono da vigneti preesistenti.

Quanto è stato ed è complicato confrontarsi con quell'eredità?
Non vogliamo passare per degli eroi o sembrare gente che fa un lavoro diverso dagli altri. Centopassi opera su 70 ettari vitati, stiamo in vigna e in cantina come tutti. È vero, all'inizio non è stato semplice, il passaggio post-confisca non è stato sempre vissuto serenamente, ma nel tempo abbiamo dimostrato di saper lavorare bene e forniamo anche spunti ai vignaioli vicini, magari sulle varietà o sullo stile dei vini. E poi abbiamo creato molti posti di lavoro.

Perché Libera Terra ha scelto di creare un brand ad hoc per il vino?
Per accettare le regole del gioco di questo settore partendo dal mercato. Abbiamo un know-how specifico, facciamo vini identitari distribuiti in Italia da Teatro del Vino e presenti sui mercati di una ventina di Paesi nel mondo. Lavoriamo per un vino di qualità, coinvolgiamo i viticoltori della zona. Mentre la Sicilia era percepita come un bacino per vitigni internazionali, noi abbiamo puntato sugli autoctoni proprio per raccontare questa terra e oggi partecipiamo ai progetti di recupero dei vini reliquia. Quindici anni fa non era così scontato, ma oggi vediamo un'evoluzione. E si lavora sulla complessità più che sulla quantità.

Come si è evoluto il rapporto con la comunità?
Abbiamo costruito un rapporto forte con il territorio. Se 15 anni fa il clima era diverso, oggi siamo una presenza positiva riconosciuta. E in fondo la nostra mission è dare valore ai terreni confiscati alla mafia, ma anche al mondo che ci sta intorno.

La nostra mission è dare valore ai terreni confiscati alla mafia, ma anche al mondo che ci sta intorno.

Gli aromi del vino provengono per il 40-60 per cento dal terreno, ma il terroir non è una questione di superficie.

IN COLLABORAZIONE CON
TRECCANI Accademia

INNOVAZIONE NEL VINO

Resonant

SOP è un acronimo e sta per Save Our Planet: la società benefit – azienda certificata e allineata ai 17 obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite – nasce nel 2001 con questa missione ambiziosa. Nello specifico il lavoro di SOP mira a rendere sostenibili l'agricoltura e l'allevamento intensivi grazie a una tecnologia proprietaria che consente agli agricoltori e allevatori di attivare un circolo virtuoso che migliora la resa contrastando il cambiamento climatico. Il progetto Resonant permette di ottenere la sostenibilità economica e ambientale in agricoltura, con particolare attenzione al settore vitivinicolo. Il tutto – riferisce il fondatore e CEO ***Marco Poggianella*** *– a prova di soiltasting.*

Esiste davvero il soiltasting?
Certo, annusando i suoli su cui lavoriamo risultano più profumati.

Da quale principio muove il vostro progetto?
Da un principio fisico, non chimico. L'idea è di creare una nuova interazione con i microrganismi che popolano il terreno con biostimoli che derivano dal nostro intervento tecnologico. I nostri prodotti nascono per agevolare i microrganismi e per esaltarne la funzionalità, rafforzandone l'interazione con le piante. Attraverso i cosiddetti essudati radicali, le piante maturano infatti la capacità di "allevare" un numero maggiore e maggiormente diversificato di microrganismi nel suolo.

E questo quali vantaggi porta alle piante?
I microrganismi sbloccano elementi nutritivi presenti nel suolo. Il "mercato" che si viene a creare lì sotto consente alla pianta di attingere a più nutrimento e di distribuire più linfa, oltre a rafforzare la resistenza rispetto agli stress del cambiamento climatico (dalle botte di calore alla siccità alle bombe d'acqua). La linfa può svolgere infatti una duplice funzione: è un antigelo per la pianta e in caso di carenza idrica apporta una maggior quantità di elementi nutritivi a foglie e uva.

Quali i benefici per il pianeta e per noi?
Innanzitutto una riduzione della concimazione chimica (fino allo zero) senza perdere valori nutrizionali e mantenendo le performance delle piante (che hanno foglie più verdi e più fresche). Inoltre, in qualche anno, possiamo ridurre drasticamente le emissioni di N_2O, un gas serra che deriva dall'urea della concimazione e che pesa sull'atmosfera circa 300 volte più della CO_2. Tutto questo con piante più sane, un apparato radicale più forte, l'apparato fogliare più sviluppato con più clorofilla e più fresco. Questo aumenta la massa organica quindi carbonio sottratto dall'atmosfera e fissato nel terreno. Infine la biodiversità microbiologica cresce in maniera esponenziale.

Quindi meno concimazioni e suoli più fertili?
Certamente. Riducendo l'apporto di sostanze esterne, le piante lavorano da sole al meglio.

E il vino migliora?
Gli aromi del vino provengono per il 40-60 per cento dal terreno, ma il terroir non è una questione di superficie. Piuttosto, incrementare la biodiversità microbiologica consente di avere un'uva con componenti aromatiche più interessanti anche per l'enologo.

Un fattore di successo è la democratizzazione dell'offerta che ha convinto anche il pubblico romano esterno, sempre più numeroso.

IN COLLABORAZIONE CON

TRECCANI
Accademia

MIGLIOR ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA IN HOTEL

W Rome

Roma

L'apertura a inizio 2022 del W Rome, la prima del brand in Italia, ha marcato in modo significativo il rinascimento non solo di via Veneto ma di tutta l'hôtellerie romana, che nel frattempo si è arricchita di altri importanti progetti. L'offerta, trasversale e declinata in ogni ambito, è firmata da un vero dream team, tra cui Pier Daniele Seu e Fabrizio Fiorani (già premiati nelle scorse edizioni come Best Pizza Chef e Best Pastry Chef Under 35). A tenere le fila di tutto è il general manager ***Christian Zandonella****, che abbiamo intervistato.*

Cosa rappresenta questo premio per il team del W Rome?
È un importante riconoscimento di un grande lavoro e di un'idea forte, nata prima dell'apertura. Essendo un brand internazionale, avevamo inizialmente pensato a concept asiatici oppure a chef inglesi, ma alla fine abbiamo voluto dare un'impronta fortemente italiana – anche se penso che non ci sia nulla di più esotico della cucina siciliana di Ciccio Sultano – e abbiamo scelto un gruppo coeso, fatto di professionisti e amici che già si conoscevano, con prodotti ristorativi autentici e di grande personalità. Il rooftop, ad esempio, ospita la pizza di Seu perché non volevamo che fosse solo una delle tante terrazze romane.

Avete in qualche modo fatto da apripista alla new wave del settore alberghiero a Roma, come sta cambiando la città da questo punto di vista?
Erano passati molti anni dall'ultima apertura significativa. A Roma c'è ancora molto spazio e la crescita del settore sarà un beneficio per tutti. Dopo l'inaugurazione ho fatto subito un giro a via Veneto e ho avuto un po' di paura nel vedere la strada ferma agli anni 80, senza nessuna novità, ma ora il quartiere sta rinascendo e diventerà una sorta di global village. Anticipare le altre aperture internazionali ci ha permesso di ottenere grande attenzione dai media.

Qual è l'aspetto distintivo del W Rome più apprezzato dai clienti?
Sicuramente la trasversalità: molti ospiti decidono di restare in hotel più sere consecutive perché hanno diverse opzioni a disposizione, da una cucina italiana di qualità all'aperitivo in giardino all'esperienza più casual della pizza in terrazza. Anche la colazione è particolarmente curata e apprezzata. Un altro fattore di successo è la democratizzazione dell'offerta che ha convinto anche il pubblico romano esterno, sempre più numeroso.

Quali saranno le novità dei prossimi mesi?
Abbiamo appena lanciato Giumanji, un calendario di eventi interattivi a tema culinario e mixology, ispirati in maniera ludica alla pellicola Jumanji, esclusivamente per Giano Restaurant. È un gioco – condotto dallo chef Ciccio Sultano e dall'executive chef Nicola Zamperetti, insieme a Mattia Capezzuoli, bar manager W Lounge (che ha preso il posto di Emanuele Broccatelli, ndr) – per guidare gli ospiti alla scoperta di nuovi sapori e abbinamenti in cui ospiteremo diverse realtà romane come ad esempio Pipero, in programma il prossimo febbraio.

MIGLIOR PANINO D'AUTORE

Da Gigione Gourmand

Pomigliano d'Arco

Nel 2013, i fratelli Gennaro, Raffaele e Alberto Cariulo inseriscono nella macelleria di famiglia a Pomigliano d'Arco una semplice proposta gastronomica per attirare nuovi clienti. Ispirandosi a quanto stava accadendo per la pizza, emblema del cibo pop al centro di una vera rivoluzione gastronomica, ***Gennaro Cariulo*** *ha fatto del panino – che non ama definire "gourmet" ma piuttosto evoluto – una nuova frontiera di ricerca, in cui le carni sono affiancate da salumi e formaggi pregiati, preparazioni di cucina e vini, birre e cocktail di alto livello. In particolare nel secondo indirizzo aperto nel 2015, dove il panino diventa a tutti gli effetti gourmand.*

Questo premio arriva a suggellare 10 anni di lavoro in cui avete costantemente continuato ad alzare l'asticella. Quali sono le tue considerazioni a riguardo?
Nel 2013, dopo la crisi, c'era stato il boom della cucina pop e dei panini, per andare incontro alla ridotta capacità di spesa. A livello culinario, però, quasi tutti hanno lavorato sugli abbinamenti e l'assemblaggio di prodotti; noi invece abbiamo deciso di fare cucina in senso stretto, andando un po' oltre l'idea classica del "panino italiano" affiancando alla carne salumi e formaggi ma anche i contorni della tradizione. Poi, a partire dal 2016, il panino è diventato un "pretesto" per esprimere la nostra idea di cucina; facciamo molta attenzione al bilanciamento dei sapori, alla stagionalità, usiamo salse gastronomiche come quella al beurre blanc. Pensiamo al panino come a un piatto in cui carne e pane sono ingredienti fondamentali anche se tendono ad "assorbire" gli altri sapori.

Per il futuro vedo sempre più ricerca sul prodotto e sempre più cucina applicata al panino, valorizzando intuizioni e tecnica.

Protagonista dei vostri panini è spesso la carne. Come si inseriscono altri ingredienti come ortaggi, formaggi e salumi?
Per noi sono molto importanti: nelle nostre zone c'è l'abitudine al raddoppio delle proteine, da sempre abbiamo aggiunto ad esempio i salumi alla carne. Ora soprattutto le componenti vegetali prendono sempre più piede insieme alle proposte di pesce, e cerchiamo di alleggerire sempre più: dal pane che da 130 grammi è sceso a 95, per garantire un maggior equilibrio dei sapori, al minore uso di sale a favore di sapidità più naturali.

Come vedi il futuro del panino?
Sono sempre molto attento alle tendenze enogastronomiche e aggiorno costantemente la mia visione del panino. Per il futuro vedo sempre più ricerca sul prodotto e sempre più cucina sul panino, valorizzando le intuizioni di chi lavora alla creazione e applicando la tecnica – che è quella che fa la differenza – all'abbinabilità pressoché infinita degli ingredienti.

*1. Emanuele Primavera di Cinquanta-Spirito Italiano, Best Bartender Under 35, serve al banco del Cast-Cine Bistrot il drink Radici, ideato per l'occasione a base di PrimeUve Bianco di Bonaventura Maschio. **2.** Da Modena a Mirandola, l'iconico dessert di Casa Maria Luigia che mette insieme cotechino, sbrisolona, zabaione e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, presentato dal Best Pastry Chef Under 35 Mirko Galloni. **3.** Niko Romito, salito sul palco a ritirare il premio Innovazione nel cibo per il progetto ALT Stazione del Gusto con Enilive. **4.** La brigata di Sintesi – i cui patron Sara Scarsella e Matteo Compagnucci sono i Best Chef Under 35 di quest'anno – ai fornelli per preparare il loro delizioso risotto. **5.** L'Hermes Diactoros II bianco di Omina Romana. **6.** Francesca Romana Barberini. **7.** L'Agnello va nella Capitale, croccante omaggio a Roma del Best Pizza Chef Under 35 Francesco Capece di Confine, con tartare di agnello, alici marinate, puntarelle e olio al peperoncino. **8.** Chiara Maci, giurata dei Food&Wine Italia Awards, e Alessandro Grassi, titolare di Grassi+Partners PR. **9.** Il Mo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva di Cantina Tollo. **10.** Rossella Calabrese, Consigliera delegata di Treccani Accademia tra il pubblico nella Sala Cinecittà. **11.** Peroni Nastro Azzurro appena spillata.*

1. Il winemaker ed enologo Andrea Moser e Marco Poggianella, Founder e Head of R&D di Save Our Planet, premio Innovazione nel vino con il progetto Resonant, al banco d'assaggio della Cantina Puiatti. *2.* Fabio Bonanno, responsabile per l'Agricoltura dell'Assessorato all'Ambiente, Agricoltura e Ciclo dei Rifiuti di Roma Capitale, sul palco con Francesca Romana Barberini. *3.* Le diverse referenze di Acqua Surgiva. *4.* La Focaccia d'Avvento farcita con Prosciutto di San Daniele Dop, scarola alla napoletana e salsa alla banana, caffè e liquirizia di Da Gigione Gourmand, premiato per il Miglior Panino d'Autore. *5.* Le bollicine franciacortine Berlucchi '61. *6.* Federico De Cesare Viola. *7.* Le colorate Murano Straws, cannucce in vetro soffiato personalizzate per Food&Wine Italia, apprezzato cadeau dell'evento. *8.* Beatrice Archetti, Senior Pr & Communication Manager del Consorzio Franciacorta. *9.* Gli allievi di Intrecci, l'Accademia di Alta Formazione di Sala creata dalle Sorelle Cotarella, hanno portato il loro contributo professionale alla serata.

BEST INTERIOR DESIGN

Eugenio Tibaldi ScottoJonno - Sustanza

Napoli

ScottoJonno - ieri café chantant, oggi contenitore culturale e gastronomico che ospita anche il ristorante Sustanza - è ciò che Napoli, tutta, dovrebbe essere oggi: un progetto di recupero filologico del passato su cui innestare il seme della contemporaneità, della lungimiranza e della longevità. Temi particolarmente cari a **Luca Iannuzzi***, patron e mentore di ScottoJonno, nonché autore e promotore di altre titaniche imprese di "recupero e riattamento" nel mondo della ristorazione partenopea: vere e proprie operazioni culturali dentro cui far muovere la più assoluta modernità, sullo sfondo di preziose sete della Manifattura di San Leucio e di arredi originari recuperati o ridisegnati con minuziosa fedeltà.*

Alla luce della portata sia imprenditoriale che culturale del progetto, che significato e che valore ha un riconoscimento all'interior design?
Essere premiato per l'aspetto legato al design mi rende felice, anche perché non è il primo intervento e non sarà l'ultimo. Il design come caratterizzazione identitaria di un progetto è sempre stato un elemento determinante nel mio lavoro e vederlo riconosciuto conferisce ulteriore valore alle mie scelte.

Chi si è occupato del concept e del progetto di ScottoJonno?

Il design come caratterizzazione identitaria di un progetto è sempre stato un elemento determinante nel mio lavoro.

Dietro ScottoJonno c'è Eugenio Tibaldi, designer e artista concettuale con cui collaboro da tempo e sono in grande sintonia. Lui è l'interprete dei miei progetti, si lancia con me in imprese che riguardano realtà strutturate, emergenziali, piene di vincoli e spesso inattive da tempo e che si delineano di volta in volta come vere e proprie sfide.

È stato difficile far convivere in un contenitore recuperato con attenzione filologica, concept e filosofie contemporanee?
Sarebbe stato semplice portare "in pulito" la struttura e arredarla in maniera minimal, ma ho scelto di complicare il complicato utilizzando arredi e concetti dell'epoca e cercando un contrasto molto forte, volutamente stridente, con i servizi e l'offerta. Per questo la scelta è caduta su Dom Carella come consulente per il bar e Marco Ambrosino per la cucina del ristorante, a cui ho dato carta bianca sapendo che avrebbero realizzato progetti ultracontemporanei.

Per quanto il marketing definisca il prodotto, noi tendiamo a essere riconoscibili sugli scaffali, familiari e rassicuranti.

IN COLLABORAZIONE CON

CANTINA PUIATTI

BEST PACKAGING

Pastificio Di Martino

Gragnano

Quella tra il Pastificio Di Martino e il packaging è una liason d'amour, racconta **Giuseppe Di Martino**. *E la sua esibizione – sugli scaffali e anche nei locali gestiti in proprio, da Napoli a New York – è una vera ossessione aziendale, oltre che tratto fortemente distintivo. A cominciare dalla "latta", confezione in metallo di memoria casalinga diventata a tutti gli effetti brand ambassador, portatrice di valori che, a seconda delle partnership che la "vestono", spaziano dalla cultura e dalla gastronomia nazionali a temi globali come l'inclusione e il pluralismo.*

Che significato ha per voi questo premio?
Vuol dire che stiamo andando nella direzione giusta, che la coerenza di brand e la lungimiranza pagano, che essere puntualmente riconosciuti per l'importanza da sempre attribuita al packaging come efficace strumento di marketing è un incentivo a proseguire nella sua progressiva valorizzazione.

Chi si occupa del concept e chi della realizzazione grafica dei vostri packaging?
Il packaging è l'esito di un processo corale che vede l'ufficio marketing dialogare e confrontarsi con il Ceo e la brand manager – ispiratori dello start creativo – nella definizione di progetti all'insegna della coerenza di brand e perfettamente calati nel mercato di riferimento. Una volta stabilito chi è il consumatore a cui vogliamo rivolgerci, definiamo strategia di lancio, posizionamento e aspettative.

Quali sono i punti in comune tra il vostro packaging e i valori aziendali?
Più che di valori aziendali preferiremmo parlare in assoluto di valori. Finché rimaniamo nell'ambito della produzione circoscritta alla nostra azienda, i valori sono quelli dell'italianità, del Made in Italy e del nostro lifestyle. Quando, invece, siamo coinvolti in progetti di co-branding, o questi si sovrappongono a quelli dei nostri partner – è il caso della collaborazione con Dolce&Gabbana – o diventano altro – come i connotati fortemente culturali del sodalizio con il Teatro San Carlo – o il respiro si amplia sino a contemplarne di universali. È accaduto con la Barbie Edition, in cui temi come lo spreco alimentare e l'inclusività femminile si sono intrecciati a quelli della solidarietà e del rispetto delle diversità. Accade tutti i giorni con Slow Food, di cui siamo sostenitori ufficiali, tutelando la biodiversità e la sostenibilità ambientale.

MIGLIOR CARRELLO DEI FORMAGGI

Seta by Antonio Guida

Milano

*È una delle novità dei Food&Wine Italia Awards 2023: il carrello dei formaggi è un'istituzione gastronomica di cui, più passa il tempo, più se ne apprezza il valore. Lo sa bene Antonio Guida, chef executive del Seta, il ristorante due stelle Michelin dell'Hotel Mandarin Oriental di Milano che nei suoi menu valorizza la selezione casearia proponendola come pre-dessert da far gustare agli ospiti prima del dolce. A parlarcene è **Manuel Tempesta**, il nostro (già) premiato nella categoria Best Maître e Sommelier.*

Il carrello dei formaggi ha il valore aggiunto di poter raccontare la storia di territori e artigiani. Come scegliete le forme ideali che meglio si adattano alla vostra filosofia?
Innanzitutto teniamo conto della stagionalità dei formaggi, spesso non considerata: a seconda del periodo proponiamo infatti profili e stagionature differenti. Per far ciò, prima ancora di comporre il carrello acquistiamo dei prodotti funzionali al momento dell'anno.

Il vostro carrello di quanti formaggi è composto?
Sul carrello da servizio ce ne sono 20, ma in totale ne giriamo circa 40. Solitamente abbiamo cinque o sei caprini italiani e francesi, sia freschi sia affinati nella cenere. Poi troviamo i formaggi vaccini, declinati durante l'anno a seconda dell'intensità, come per esempio un taleggio stagionato cento giorni o uno stracco di vacca. A seguire quelli a pasta dura: qui insieme a Italia e Francia abbiniamo un paio di referenze svizzere dalle caratteristiche pregevoli. Infine non mancano gli erborinati, dove scegliamo forme che non siano da "meditazione", perché non vogliamo saturare eccessivamente il palato prima del dolce.

Tra i vostri clienti, in quanti lo scelgono come assaggio finale rispetto al dessert?
Abbiamo una grande pasticceria di impronta classica, per cui il carrello dei formaggi lo serviamo come pre-dessert. Una buona percentuale di clienti assaggia volentieri qualche proposta prima di provare le delizie del pastry chef Marco Pinna.

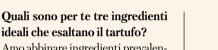
Tre esempi ideali di abbinamento vino-formaggio?
Con i caprini un buon Sauvignon Blanc funziona sempre, sia perché entrambi condividono il luogo d'origine, la Valle della Loira, sia perché l'acidità del vitigno pulisce la grassezza del formaggio di capra. Con gli erborinati la certezza è il Porto, mentre un calice di Borgogna rosso o di Brunello è il compagno ideale per le tipologie a pasta dura, dalla complessità e persistenza notevole

Abbiamo una grande pasticceria di impronta classica, per cui il carrello dei formaggi lo serviamo come pre-dessert.

VALORIZZAZIONE DEL TARTUFO

Borgo San Jacopo

Firenze

Il tartufo rappresenta l'eccellenza della materia prima italiana e per le sue peculiarità aromatiche gode di una fama mondiale. La cerca e cavatura di questo fungo pregiato (attività entrata a far parte del patrimonio immateriale dell'umanità tutelato dall'Unesco) trova nella Toscana una regione particolarmente vocata. A Firenze, il ristorante stellato Borgo San Jacopo ha il pregio di valorizzare il tartufo durante tutto il corso dell'anno: ne abbiamo parlato con lo chef ***Claudio Mengoni****.*

Quali sono per te tre ingredienti ideali che esaltano il tartufo?
Amo abbinare ingredienti prevalentemente di terra come le uova, la carne di manzo e i funghi. Nelle stagioni più miti propongo una battuta di Fassona con senape rustica, ravanelli e tartufo nero, mentre in autunno preparo una zuppa con vari funghi come porcini, trombette e i finferli a cui aggiungo gli gnocchi di ricotta e il tartufo nero. In inverno, quando domina la varietà del tartufo bianco, l'abbinamento ideale è con l'uovo insieme alle patate o al sedano rapa, dai sapori più rotondi.

Borgo San Jacopo si distingue per avere sempre in menu un piatto dedicato al tartufo. Come lo valorizzi a seconda delle stagioni?
Nonostante il cambiamento climatico stia influendo negativamente sulla cava del tartufo, anche quest'anno sono riuscito a creare piatti con la pepita pregiata protagonista per ogni giorno dell'anno. Il segreto? Trovare il prodotto giusto in base alla stagione: dai cavoli ai tuberi in inverno; dai piselli e asparagi in primavera e dalla barbabietola ai ravanelli in estate.

Il segreto? Trovare il prodotto giusto in base alla stagione: da cavoli e tuberi in inverno a piselli e asparagi in primavera.

Il costo del tartufo bianco aumenta sempre di più ogni anno, in termini di food cost come affrontate questo aspetto?
Il prezzo è molto variabile ed è difficile da prevedere. Per arginare quest'effetto, sono meticoloso nell'aggiornare il costo di listino e dialogo spesso con il mio staff per garantirne la giusta conservazione. Sicuramente un aspetto che incide nel valore del tartufo è la tipologia: lo scorzone e l'uncinato per esempio hanno un prezzo più basso perché sono più comuni, mentre con il tartufo bianco le cifre aumentano vertiginosamente perché è una varietà più rara e con un profilo organolettico molto più intenso.

La Toscana insieme al Piemonte è una regione simbolo per il tartufo, quali sono le caratteristiche dei prodotti del tuo territorio?
Sia la Toscana sia il Piemonte hanno in comune un elemento determinante che le rende idonee al proliferare del fungo ipogeo: il sottosuolo. Mentre le condizioni climatiche sono differenti, infatti qui da noi si trovano con più facilità le diverse tipologie grazie alla presenza del mare e delle foreste che influiscono sulla biodiversità del territorio.

__1.__ Una scena iconica dal medley iniziale dedicato al cibo protagonista del cinema italiano. __2.__ La Casa del Cinema di Roma ha ospitato l'evento. __3.__ Il cestino del pane a cura dell'Antico Forno Roscioli. __4.__ Jessica Rosval, già premiata lo scorso anno per Roots, ha accompagnato Mirko Galloni insieme ad altri membri della Francescana Family. __5.__ Il profumato e prezioso banco d'assaggio di Savini Tartufi, con le pepite che Cristiano Savini ha grattugiato sul piatto di Borgo San Jacopo, premiato per la Valorizzazione del Tartufo. __6.__ Una boule con i vini del Consorzio di Tutela dell'Asti. __7.__ Mirko Galloni, premiato come Best Pastry Chef Under 35, assaggia il piatto di Claudio Mengoni. __8.__ L'aromatico Appenzeller, tra gli assaggi proposti da Formaggi dalla Svizzera. __9.__ Il Prosciutto di San Daniele Dop affettato al momento. __10.__ Luciana Squadrilli, Senior Editor di Food&Wine Italia. __11.__ Le diverse e originali tavolette di cioccolato con olive taggiasche del Frantoio di Sant'Agata di Oneglia. __12.__ Andrea Di Lorenzo, fotografo romano autore di diverse copertine del nostro magazine.

CONVERSATIONS

CHEF MENTORI

Anthony Genovese: «Oggi sono libero e maturo e ho imparato a gestire i miei tormenti».

di Federico De Cesare Viola

FOTO: COURTESY AROMI.GROUP

«C**OME MAI VA VIA COSÌ SPESSO LA LUCE?»**, chiese una volta a cena Daniele Cernilli, alias Doctor Wine, all'epoca curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. «Perché stasera ci sono tanti compleanni». L'arte dell'improvvisazione, tutta italiana, ha caratterizzato i primi anni di vita del Pagliaccio: «Quando abbiamo aperto avevamo un impianto elettrico che non funzionava e saltava spesso la corrente. Così, ogni volta che succedeva, simulavamo un compleanno e i ragazzi iniziavano a cantare tanti auguri», racconta ridendo Anthony Genovese. Il ristorante romano di via dei Banchi Vecchi, due stelle Michelin, chiude un 2023 all'insegna dei festeggiamenti (e di tante cene a quattro mani) per il suo ventesimo anniversario. Siamo andati a fare una lunga chiacchierata con lo chef, nato in Calabria e vissuto in Francia, tra aneddoti e bilanci. A darci il benvenuto alla porta c'è Matteo Zappile, da 13 anni al fianco dello chef, di cui è capace di esaltare la cucina "di complessa armonia" con un servizio sartoriale in sala, insieme a un team giovane e impeccabile. Ad accompagnarci per buona parte dell'intervista, invece, c'è Berlingot, il Golden retriever dello chef più dolce ancora dei tipici zuccherini francesi delle feste, fedele e imperturbabile sotto al tavolo della sala privata e dedicata a Parallels Experience, un percorso di 14 portate – dalla Tatin di mela, limone e crème fraîche alla Pernice, tartufo, barbabietola e rafano – con un servizio su misura.

Chef, com'eri vent'anni fa?
Ce l'avevo con il mondo intero, ero irruento, aggressivo, volevo essere accettato, sia dal pubblico che da quella stampa romana che mi ha sempre puntato il dito, dicendo che non seguivo un percorso, che secondo loro doveva essere la reinterpretazione del mondo classico della cucina romana, o che comunque dovevo cucinare in un modo più tradizionale. Roma era ancora una città seduta su se stessa a livello gastronomico, io mi proponevo con la mia cucina fatta di influenze asiatiche e tecnica francese e venivo percepito malissimo: è stata una bella battaglia. Quando abbiamo iniziato con Marion (Lichtle, la ex pasticcera ma sempre presente al Pagliaccio, ndr), senza nulla, è stato difficile. Però sapevo chi ero e dove volevo arrivare. Il nostro scopo è sempre stato fare un bel ristorante, accogliente. Ecco anche il perché del campanello: vuol dire riceverti a casa.

E oggi chi sei?
Ho 55 anni e sono un uomo maturo, più libero, e mi diverto un sacco. Si vede nei piatti e nella presentazione. Non uso più le spezie, ad esempio, in quel modo quasi provocatorio. Oggi amo tutto del mio lavoro. Ho imparato a gestire i miei tormenti, non ho paura se qualcuno viene da me e non apprezza un piatto.

Quali sono stati i momenti più felici di questi vent'anni?
Il primo restyling, in cui riuscimmo finalmente a cambiare le sedie di paglia, la prima stella nel 2006, la seconda stella nel 2009, inaspettata, con cui ci hanno riconosciuto tutto il lavoro e i sacrifici fatti.

Scegli un tuo piatto emblematico.
"Profumo di Ricordi, il caciocavallo e il piennolo", è ancora in carta. Un piatto della cucina povera ma ricco di sapori e significato. È la mia infanzia in Calabria (più precisamente a San Lorenzo, provincia di Reggio Calabria, *ndr*), chiudo gli occhi e vedo la mia famiglia.

Qual è la persona più importante della tua vita?
Mia mamma. È il pilastro del Pagliaccio con la sua dolcezza e la sua gentilezza. Abita in

FOTO: COURTESY AROMIGROUP

Da sinistra, in senso orario. Il coniglio e l'anemone; la saletta privata de Il Pagliaccio dove va in scena Parallels Experience, un percorso di 14 portate con servizio dedicato; Profumo di Ricordi, il caciocavallo e il piennolo. Nella pagina accanto. La sala principale del ristorante.

Costa Azzurra ma quando è in Italia arriva al ristorante alle 6 del mattino, apre, sistema, porta sempre qualcosa di nuovo, ascolta i ragazzi. Rende questo posto una casa.

E professionalmente?

Diversi chef in Francia, in particolare Gérald Passedat del ristorante tre Stelle Michelin Le Petit Nice di Marsiglia. E poi la signora Annie Féolde: alla fine del 1990 lascio la Francia dove la cucina era caviale, foie gras, rombo, piccione, astice e burro e approdo a Firenze, all'Enoteca Pinchiorri, e vedo ceci, baccalà, cavolo nero, limone e olio d'oliva. È stato un colpo di fulmine. Oggi al Pagliaccio il mio alter ego è Matteo Zappile, insieme siamo belli tosti e ci scontriamo, ma per fortuna in cucina ci sono il mio chef Francesco Di Lorenzo e il sous chef Giulio Zoli e in sala Veronica Loachamin e Luca Bellegia, che riportano l'equilibrio e la quiete. Siamo una grande squadra.

Tre sostantivi per lo stile di Matteo in sala.

Eleganza, tenacia, consapevolezza

Hai una serata libera per andare a cena in Italia, dove vai?

A Piazza Duomo da Enrico Crippa.

E a Roma?

Da Idylio by Apreda.

Cosa non ti piace del tuo e nostro settore?

Veniamo poco rispettati e difesi, dalla stampa stessa, rispetto ad esempio a quello che succede in Francia. Manca coesione tra noi chef, ci guardiamo storto per un punto in più o in meno in guida. Non capisco i clienti che vanno al ristorante per sparare sul cuoco, invece di godersi l'esperienza. Dovremmo tutti abbassare i toni.

Com'è il nuovo menu?

Ho raso al suolo il passato. È puro, elegante, pulito, nell'aspetto e nei gusti. All'inizio molti mi accusavano di caricare troppo i miei piatti ma del resto io amo Gagnaire. Progressivamente sono andato a togliere dal punto di vista visivo ma dentro il piatto ho mantenuto una grande struttura. Un esempio? L'Astice al pompelmo.

Qual è il complimento che ti fa più piacere?

Quando i clienti mi dicono che hanno fatto un viaggio, che li ho portati a Tokyo o in Malesia, che la mia cucina evoca ricordi e mette a proprio agio.

Perché sei riuscito a fare da mentore a tanti chef? E quali sono quelli di cui sei più orgoglioso?

Perché do tantissimo, trasmetto la passione, il lavoro profondo e le basi fondamentali della cucina, ma lasciando che si esprimano. Chi esce dal Pagliaccio trova una sua identità e segue la sua strada. Faccio due nomi: Andrea Accordi del Four Seasons Hotel di Bangkok e Antonio Ziantoni di Zia Restaurant a Roma, quello che più mi assomiglia nell'idea di ristorazione.

CUCINA INVISIBILE

Quando l'olfatto trascende il gusto.

Piatti profumati, odori edibili, piramidi gustative e nasi artistici al servizio di chef e bartender.

di Andrea Martina Di Lena

FOTO: COURTESY ALAJMO

MANGIARE È UNO dei nostri bisogni primari, ma la cucina di una trattoria vecchia scuola e quella di uno chef stellato saranno in grado di regalarci emozioni diverse. Per fare un paragone con il mondo dei nasi, il fine dining corrisponde alla profumeria artistica, dove si ricercano le essenze più pure e cristalline e si sperimentano combinazioni olfattive inedite, lasciandosi guidare dall'ispirazione. Lo scopo non è tanto la bontà o la qualità del prodotto – quelle le diamo per scontate – ma la reazione, l'emozione e l'interesse che quella fragranza può suscitare. Così come gli chef cucinano con pigne, plancton e azoto, i profumieri non si accontentano di gelsomino, limone e rosa ma si spingono oltre, fino a creare odori dal nulla. Per Gianfranco Pascucci la memoria di un luogo è anche una questione di naso tanto che ha racchiuso i sentori della sua Periferia Iodata in un profumo che viene nebulizzato sul tovagliolo cambiato prima di servire il dessert. La boccetta dal design vintage con tanto di pompetta inebria l'aria di ginepro, melissa e finocchietto marino ed è preparata ogni tre servizi da Vanessa Melis, icona di ospitalità e pilastro della sala di Pascucci al Porticciolo, mettendo in infusione bacche, fiori e foglie con cinque gocce del gin Gastrofighetti di Fregene, dalla resa particolarmente resinosa che evoca gli aromi del pinolo della pineta locale.

In alto. Il profumo d'ambiente "Memoria" di Alajmo nel nuovo packaging. In basso, da destra. La Pasta e pomodoro alla Hilde di Mauro Uliassi; ritratto di Maria Candida Gentile; i portaspezie del Lab di Oscar Quagliarini. Nella pagina accanto. Il profumo nebulizzato al cambio del tovagliolo da Pascucci al Porticciolo prima del dessert; la Junior Deluxe Suite del Magna Pars dedicata al pesco.

Per Massimiliano Alajmo l'olfatto è il senso più immediato in assoluto perché, prima degli altri, scuote le nostre corde emotive, come ha ricordato lo scienziato Harold McGee durante l'ultima edizione di Identità Golose Milano: «La vera complessità delle nostre sensazioni riguardo al gusto deriva dall'olfatto». Nascono dalla collaborazione con il maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro le sue essenze spray, rilanciate proprio in occasione delle imminenti feste invernali anche con la limited edition "Istinto", da spruzzare a piacere su pietanze e cocktail. Le tre nuove etichette racchiudono lo spirito del Natale, da "Luce Brillante" con zafferano e liquirizia a "Soffio di Burro" che richiama l'aroma del pandoro, mentre "Istinto di Panettone" ha l'ambizione di potenziare gli aromi dell'altro grande lievitato.

Odora di luppolo, foglie di vite e tabacco il diffusore per ambienti che Maria Candida Gentile ha confezionato per Borgo San Felice, albergo diffuso del circuito Relais & Châteaux, la cui essenza è stata catturata nella sua stagione più romantica ed evocativa: l'autunno. Dall'incontro tra la

La vera complessità delle nostre sensazioni riguardo al gusto deriva dall'olfatto

FOTO: COURTESY ALAJMO; MASSIMO GIOVANNINI; FRANCESCO VITALI; ANDREA DI LORENZO; CORTESY MAGNA PARS

L'ESSENZA DEL SOGGIORNO

Nasce sulle fondamenta di una ex fabbrica di profumi il Magna Pars a Milano, inedito hotel à parfum della famiglia Martone. Il profumo, ovviamente, è il protagonista indiscusso del soggiorno: dal check-in olfattivo che fa scegliere tra una delle sessantotto suites, tante quante sono i profumi – c'è la Presidenziale, la numero 16, dedicata al legno di oud, oppure la Deluxe, ispirata al bergamotto che dietro la porta 101 nell'arredo riprende il colore del prezioso "oro" calabrese – all'Aperitivo Olfattivo al lounge bar Liquidambar dove il profumo si beve in un drink, per un'esperienza sinestetica che collega ogni ricetta a un'essenza. In questo periodo l'iniziativa Ape-Ritivo promuove inoltre un'agricoltura sostenibile e aiuta gli impollinatori a non scomparire. Come? Scegliendo il Lab cocktail al Gelsomino, una delle sessanta essenze LabSolue – si tratta del brand dal nome di fantasia creato nel 2013 dalle sorelle Ambra e Giorgia Martone, quest'ultima prematuramente scomparsa nel 2021, ed è il loro hub olfattivo presente anche Roma –, come quello al gin, polline, lime, liquore di castagna e sciroppo d'agave. Per ogni ordine verrà donato un euro alla cooperativa Bee Sustainable per la salvaguardia delle api.

prima donna italiana a essere ammessa al Grasse Institute of Perfumery e questo antico borgo medievale immerso tra le colline del Chianti, nasce una fragranza su misura il cui impiego non si esaurisce nel diffusore, nei prodotti cortesia da bagno o in quelli della linea spagirica della spa – tra l'altro tutti gli elementi selezionati sono vegetali e sostenibili secondo gli stessi virtuosi principi promossi dalla dimora. L'eclettica artista ha infatti isolato per lo chef Juan Camilo Quintero delle specifiche note fornendogli l'essenza edibile. Come riprodurre allora l'odore del balsamo del Perù? Con la castagna, protagonista del suo risotto con pollo e luppolo servito nel ristorante stellato Poggio Rosso.

Nella sua Senigallia Mauro Uliassi si è invece innamorato di un campione di profumo che Hilde Soliani, artista dell'olfatto e del gusto, aveva con sé durante un pranzo alla tavola del tristellato marchigiano: quel sample che tirò fuori sapeva proprio di pomodoro. Se il celebre naso per la genesi del profumo ha associato il frutto alle stonature dei cantanti lirici sul palco del Teatro Regio di Parma nella

Brodo di susina servito freddo a inizio pasto al ristorante L'Arcade di Nikita Sergeev.

prima metà del XX secolo, Uliassi ne è rimasto talmente colpito da realizzare un piatto: è così che la Pasta e pomodoro alla Hilde è diventata una madeleine di proustiana memoria per i commensali che scelgono il menu I Classici '23. Come fare però a catturare quel sapore del pomodoro acerbo così intrigante eppure tossico? Ecco quindi che è entrata in gioco la Soliani suggerendo l'uso delle foglie di fico che con il pomodoro condividono le stesse molecole aromatiche. Il resto poi lo hanno fatto la primavera, l'infusione nel burro e la calamarata di Pasta Massi sulla quale il sugo di pomodoro è semplicemente adagiato, come una volta. Nella stessa cittadina adriatica tra qualche mese apre Gocce di Oscar Quagliarini, l'unico barman italiano a essere anche un naso. Proprio nel comune famoso per la sua spiaggia di velluto dove cinque anni fa si è trasferito per aprire il suo piccolo laboratorio di Vermouth, gin e profumi, Quagliarini inaugurerà un locale che si preannuncia essere tutto l'opposto di uno speakeasy. Il cocktail bar sarà infatti il primo ambiente a essere varcato – un terzo dei prodotti della bottigliera sarà brandizzata Gocce – mentre, nascosta dietro al bancone, si potrà scoprire la boutique di profumi di nicchia homemade, una linea creata sempre con la testa di un barman che per sua stessa ammissione non rispetta mai la piramide olfattiva. È lui anche il naso creatore dietro la formula di Floressence Tuscany Gin, il primo dry gin ispirato alla formulazione di un profumo, quello della Regina Caterina De' Medici, che da Firenze con la sua fragranza mandò in estasi la corte di Francia. E sempre a firma Quagliarini sono i cocktail signature che suggellano nuove collaborazioni o lanci di etichette, da quello dedicato a "Punk Motel" – eau de parfum signature del marchio Coreterno –, a base di liquore alla rosa, un bitter di bacche rosse, un sodato al bergamotto e pompelmo rosa, servito nell'hotel romano The St. Regis, al The Panthers Cry Mary, nato per promuovere la vodka Cabiria di Distilleria Schiavo, accompagnata da acqua di pomodoro, polvere di pomodoro e capperi.

Sono dei veri e propri distillati di fragranze quelli messi a punto da Nikita Sergeev a L'Arcade che, nell'anno in cui l'insegna sul litorale di Porto San Giorgio spegne le prime candeline a doppia cifra, continua a confrontarsi con un amico profumiere per lavorare in termini di stratificazione. Traslando quindi dalla profumeria il concetto di piramide olfattiva, lo chef russo naturalizzato marchigiano diventa un alchimista che ragiona su brodi, essenze ed estrazioni come farebbe un chimico in laboratorio. Dal distillato di funghi champignon, niente affatto alcolico e ottenuto sfruttando la conoscenza dell'alambicco, al brodo protagonista di uno dei bocconi del "Grande aperitivo all'italiana" in cui torna il fico, qui bollito per estrarne il succo e lasciato macerare con ghiaccio, lemongrass, lime e foglie di lippia che al naso sprigiona un'inaspettata nota di peperone verde, sorpresa organolettica di grande piacevolezza. Nel suo Tre Latti, candido dessert che troneggia su un cuscinetto altrettanto bianco, la piramide invece di essere olfattiva è gustativa, in una costruzione verticale di latticini che isola note di testa (spuma di latte vaccino al cardamomo), note di cuore (gelato di latte di bufala affumicato) e note di fondo (marshmallow di latte di capra). Le regole sono le stesse, ma in questo caso a giudicare non sarà un naso, bensì un palato.

FOTO: CINZIA CAMELA

ANIMAETNEA
telling the soul of Etna
ANIMARDENTE
ETNA DOC
ANIMAETNEA
CONTRADA SANTO SPIRITO
DI PASSOPISCIARO
Discover more
about Animaetnea

ROOM SERVICE

COCCOLE A CINQUE STELLE

Natale al Grand Hotel

Afternoon tea, giardini segreti e menu speciali: tutte le proposte delle festività.

di Federico De Cesare Viola

FOTO COURTESY: EXCELSIOR HOTEL GALLIA

LA MERENDA DI NATALE ALL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA

Cartellate, struffoli, cassatine, panforte, ricciarelli, torrone, strudel, pandoro e panettone, da accompagnare a un vin brulé o un punch al mandarino: la Gran Merenda di Natale pensata dagli chef Lebano e dal pastry chef Stefano Trovisi è un vero e proprio viaggio dal sud Italia al capoluogo meneghino. Viene servita ogni giorno fino al 6 gennaio, dalle 15.30 alle 18.30, presso il Gallia Bar & Lounge dell'hotel milanese. Prima di andare via non dimenticate di portarvi a casa lo spettacolare (e buonissimo) Albero di cioccolato.

NON SERVE RICORRERE agli escamotage di Kevin McCallister, il giovane protagonista del sequel di *Mamma, ho perso l'aereo* (ambientato al celebre The Plaza di New York), per trascorrere le festività dentro un Grand Hotel: sono infatti sempre di più gli alberghi a cinque stelle che offrono esperienze inedite, creative e dedicate al Natale, soprattutto a tema enogastronomico, anche per gli ospiti esterni. Abbiamo selezionato le migliori, da Milano alla Costiera Amalfitana, passando per Roma.

MISSIONE GOLDFINGER AL GRAND HOTEL PARKER'S

Il primo cinque stelle di Napoli si trasforma per le festività in un set cinematografico in omaggio al 60mo anniversario di Goldfinger con la mostra Parker's Meets Bond – II° edizione, un'esposizione di memorabilia bondiani aperta fino al 7 gennaio solo agli ospiti dell'albergo. A Capodanno non si cambia tema con una serata in cui rivivere tutte le atmosfere del romanzo di Ian Fleming e del suo adattamento cinematografico, dall'accompagnamento musicale all'esperienza culinaria, con abbinamenti come il Mr. Simmons, granchio saltato al burro, in crocchetta con pane panko e la sua zuppetta, accompagnato dal cocktail The Vesper, il cocktail di 007 per antonomasia.

DOLCI COCCOLE AL ROME CAVALIERI

Quest'anno l'albero di Natale spunta dal tettuccio di una Fiat 500 d'epoca per sottolineare il 60mo anniversario appena compiuto del luxury hotel romano a Monte Mario. Le festività sono all'insegna delle creazioni del pastry chef Dario Nuti, cocktail natalizi – non perdete il Martini al cioccolato – e i brunch di Natale, Capodanno ed Epifania. Chi invece preferisce dedicarsi al benessere del proprio corpo potrà scegliere i trattamenti ideali per il periodo invernale dentro il Cavalieri Grand Spa Club, tra cui il Caviar Lifting And Firming Facial de La Prairie.

FIORI, LUCI E CIOCCOLATO A VILLA D'ESTE

Il "giardino segreto" è il tema scelto dal flower designer Vincenzo Dascanio per creare un'atmosfera magica e decorare ogni ambiente del celebre albergo cinque stelle lusso a Cernobbio, che rimarrà aperto fino all'Epifania 2024. La Greenhouse con vista sul lago è perfetta per un afternoon tea, e nella nuova Chocolate Room si degusta l'alta pasticceria homemade. Tre i menu esclusivi creati dallo chef Michele Zambanini per la cena di pesce della Vigilia, il pranzo di Natale e la festa di San Silvestro, a suon di caviale, aragosta e tartufo, prima del ricco brunch del primo dell'anno.

LA COSTIERA FUORI STAGIONE ALL'ANANTARA CONVENTO DI AMALFI GRAND HOTEL

Aperto fino al 15 gennaio, è l'unico hotel di lusso che consente di vivere il fascino struggente della Costiera anche fuori stagione. Diverse le iniziative organizzate nel Chiostro, impreziosito da centinaia di luci a cascata e da un grande braciere, tra cui la Masterclass sull'Amaro dei Cappuccini. Per scoprire tutti i segreti del Convento seguite Fra Marcus nell'esperienza "Pace e Bene". E cosa c'è di meglio che rifugiarsi dentro l'Anantara Spa, oasi di serenità dove provare il Massaggio Convento di Amalfi con rituale piedi al limone.

FIVE O'CLOCK TEA AL MANDARIN ORIENTAL, MILAN

Realizzato in collaborazione con The Rosebery, il bar del Mandarin Oriental Hyde Park di Londra, il rituale inglese dell'Afternoon Tea arriva al Mandarin Garden dell'hotel milanese del gruppo. Oltre a un'accurata selezione di tè, si potranno gustare i tradizionali scones accompagnati da marmellate e sour cream, gustosi sandwich e il panettone artigianale con crema al mascarpone. Il sabato, dalle 19.30, e la domenica, dalle 18.30, sono in programma le Festive Swing Sessions rigorosamente dal vivo. Per tutto il mese di dicembre il ristorante Seta by Antonio Guida, due stelle Michelin, propone una speciale formula per il pranzo con due portate e un dessert selezionati direttamente dallo chef.

FOTO COURTESY: GRAND HOTEL PARKER'S; ROME CAVALIERI, A WALDORF ASTORIA HOTEL; ANANTARA CONVENTO DI AMALFI GRAND HOTEL; MANDARIN ORIENTAL, MILANO; VILLA D'ESTE.

TRANSIZIONE PROTEICA

Legumi, il cibo (sano) del futuro

Nutrienti, deliziosi, virtuosi: fagioli, ceci & co. uniscono gusto e salute.

di Luciana Squadrilli

BUONISSIMI TUTTO L'ANNO ma particolarmente indicati per preparare zuppe, minestre e altri comfort food per la stagione fredda, i legumi sono consumati dall'uomo fin dall'antichità. Ma sempre più sono considerati "cibo del futuro". Se la FAO ha scelto per la giornata mondiale dei legumi 2023 (istituita dalle Nazioni Unite e celebrata il 10 febbraio) il tema I legumi per un futuro sostenibile, per Slow Food sono tra i protagonisti del progetto Plant the future. Rispetta gli animali, proteggi il pianeta, che esorta a scelte improntate all'agroecologia: ridurre il consumo di carne e pesce da allevamenti intensivi a favore di alimenti di origine vegetale – come ortaggi, frutta, cereali integrali e appunto legumi, dalla coltivazione a basso impatto ambientale, – va a beneficio tanto della biodiversità quanto della salute pubblica, e di ciascuno di noi. Concetti pure al centro di Slow Beans, rete che unisce cuochi italiani e "comunità" legate alle coltivazioni locali – dalla lenticchia di Rascino al fagiolo di Controne – ed evento annuale nato nel 2010 a Cappannori, in provincia di Lucca, che ospita le Fagioliadi, competizione tra piatti a base di legumi.

Tra le campagne collegate, *Aggiungi un legume a tavola,* che per il 10 febbraio invita i cuochi e i pizzaioli dell'Alleanza Slow Food a inserire in menu un piatto a base di legumi: dalla Pasta e fagioli all'antica de La Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna alla Zuppa d'Inverno (con ceci di Teano, farro, castagne, mela annurca e sedano) dell'Agristor Le Due Torri di Presenzano. In questa "transizione proteica", infatti, il ruolo dei legumi è fondamentale. Come racconta il documento Slow Food Il nostro cibo è la nostra salute, presentato in occasione della Giornata Mondiale della Salute 2022, i legumi – che hanno importanti proprietà antiossidanti e aiutano a ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e di diabete – "sono un'eccellente fonte sistemica di nutrienti tra le specie vegetali: proteine ricche di aminoacidi essenziali, carboidrati complessi e fibre. Tra l'altro sono privi di colesterolo, generalmente poveri di grassi e forniscono minerali essenziali e vitamine. Proteine, fibre e carboidrati ne fanno degli alimenti capaci di saziare in modo adeguato abbassando il tasso di glucosio nel sangue e garantendo un apporto di fibre e componenti proteiche". Insomma, tutt'altro che "proteine povere", come spesso ancora si pensa. Per questo, sarebbe bene metterli in tavola almeno due volte a settimana, tenendoli in ammollo prima della cottura per evitare eventuali disturbi digestivi causati dalla fermentazione di carboidrati indigeribili. Ottima la combinazione con cereali (orzo, farro, riso integrale o altro), come avviene anche nei prodotti della Linea Benessere del brand campano Legumi Select, nato in collaborazione con la Fondazione Umberto Veronesi per favorire un'alimentazione sana utile alla prevenzione dei tumori, che finanzia inoltre una borsa di ricerca per il progetto Pink is Good sui tumori femminili.

FOTO: COURTESY SLOW FOOD: VINCENZO ALVARO E FRANCESCO LIMONTI; ROBERTO GIOMI

MONFERRATO DA SCOPRIRE

Ras-cia Muraje: il ristorante con l'anima da osteria.

Nel borgo di Cisterna d'Asti c'è un'insegna che "sfida" i grandi classici della cucina piemontese con piatti contemporanei e dalla spiccata originalità.

ALLA FINE DEGLI ANNI 90, tra gli appassionati di cucina girava un detto che diceva più o meno così: "Il Monferrato sarà le Langhe del Duemila". Dopo un decennio abbondante di successi e sviluppo del mondo del vino e dell'indotto sul turismo enogastronomico in Langhe e Roero, appariva infatti probabile che il Monferrato astigiano potesse divenire la nuova frontiera di crescita per un comparto così importante. A distanza di venticinque anni non sappiamo se questo sia avvenuto, probabilmente no, ma si è sicuramente rafforzata la sensazione che una buona dose di grandi contenuti che alimentano il territorio albese provenga anche da qui. Tra agricoltura, artigianato e buona imprenditoria, questo territorio piuttosto silente si configura sempre più come un motore operoso in perfetto understatement piemontese. Ed è qui, in effetti, che negli ultimi anni si sono viste interessanti aperture di locali accoglienti e originali, capaci di introdurre elementi nuovi alla liturgia della "cucina piemontese" (la regione è grande e la definizione le sta stretta, ma è con la cucina di queste zone che è cresciuto un vero modello regionale) e dei suoi classici estremamente proteici.

Ras-cia Muraje, ovvero i raschia muri, in omaggio agli antichi mestieri tradizionali del paese (si raschiavano i muri per raccogliere salnitro necessario alla realizzazione di polveri piriche), è a Cisterna d'Asti, piccolo e accogliente borgo sulle colline vicine al più noto San Damiano. Si definisce ristorante anche se forse lo inquadriamo meglio raccontandolo come osteria contemporanea, se non altro perché dell'osteria possiede l'atmosfera rilassata e inclusiva e una certa informalità. Contemporaneo lo è sicuramente per via della giovane età dei gestori e titolari e per le scelte gastronomiche, caratterizzate da una spiccata originalità nella costruzione dei piatti. Non a caso, anche qui, gli stessi sono raccontati per somma degli ingredienti, come a voler valorizzare la materia prima e non la tecnica di realizzazione (pur ottima). E dunque: uovo morbido - cardi - nocciole oppure tartrà - finferli - fondo vegetale - làit brusch o ancora tajarin - zucca - ragù di cortile. Unica concessione descrittiva sono le animelle "come un capunèt". Noi abbiamo assaggiato diverse cose, anche perché c'è la possibilità di abbinare tre piatti a scelta più un dolce praticamente allo stesso prezzo di una pizza nel centro di Milano. Scelta di vini ampia e interessante, come in ogni ristorante monferrino che si rispetti, con una significativa presenza di produttori esteri a fianco di scelte locali particolarmente originali.

Per tutte queste ragioni Ras-cia Muraje è già un posto di culto per gli appassionati, compresi i ristoratori vicini che lo frequentano nel loro giorno di chiusura. Insomma bisogna sempre prenotare: i posti a tavola non sono molti.

RAS-CIA MURAJE
Piazza Rino Rossino 5
Cisterna d'Asti (AT)
Tel. 0141979330
ras-ciamuraje.it

MASI

The Venetian art of winemaking

www.masi.it